كِتَابُ الطَّبِيخِ

تصنيف

محمَّد بْن الحَسَن بْن مُحَمَّد بْن عَلِيّ بن
إبْرَاهِيم ابن الكريم الكاتب البغداديّ
579هـ ـ 637هـ

تحقيق وتقديم
الأستاذ الدكتور قاسم السامرائي

كِتَابُ الطَّبِيخِ

* الكتاب: كِتَابُ الطَّبِيخِ

* تأليف: محمَّد بْن الحَسَن بْن مُحَمَّد بْن عَلِيّ بن إبْرَاهِيم ابن الكريم الكاتب البغداديّ

* تحقيق وتقديم: الأستاذ الدكتور قاسم السامرائي

* الطبعة الأولى: الورّاق للنشر 2014

* جميع الحقوق محفوظة

* تصميم الغلاف: دار الورّاق

www.alwarrakbooks.com

ISBN: 978-9933-521-02-8

التوزيع

Alwarrak Publishing Ltd.
26 Eastfields Road
London W3 0AD-UK
Tel: 00442087232775
Fax: 00442087232775
warraklondon@hotmail.com

الفرات للنشر والتوزيع
بيروت ـ الحمرا ـ بناية رسامني ـ طابق سفلي أول
ص.ب 113-6435 بيروت ـ لبنان
هاتف: 00961-1-750054
فاكس: 00961-1-750053
e-mail: info@alfurat.com

شركة بيت الورّاق للنشر والتوزيع المحدودة
العـراق ـ بغـداد ـ شارع المتنبي
تلفون: 009647702749792
009647801347076

شركة دار الورّاق ش.م.م
بيروت ـ الحمرا ـ بناية رسامني ـ طابق سفلي
هاتف: 00961-1-341927
فاكس: 00961-1-750053

المحتويات

الباب الأول
في الحوامض وأنواعها

الباب الثاني
في السواذج على اختلافها

الباب الثالث
في ذكر القلايا والنواشف:

الباب الرابع
في الهرائس والتنوريات

الباب الخامس
في المطجنات والبوارد

الباب السادس
في ذكر السموك وما يعمل منها

الباب السابع
في المخللات والأصباغ والمطيبات

الباب الثامن
في الجواذيب والأخبصة وما يجري مجراها

الباب التاسع
في ذكر الحلاوات وأصنافها:

الباب العاشر

في عمل الخشكنانج والمطبق والقطائف:

تقديم

نشر الدكتور داود الجلبي الموصلي رحمه الله هذا الكتاب أول مرة في سنة 1353هـ ـ 1934م في الموصل ولذلك لم تشع نسخه على نطاق واسع، إما لأنه لم يطبع منه نسخاً كثيرة أو لسوء نظام التوزيع إذ ذاك، وقد اعتمد في نشره على نسخة فريدة وجدها اتفاقاً في خزانة كتب جامع أيا صوفيا في اسطنبول(*). ويقول الجلبي: «وقد احتوت النسخة الخطية على 54 ورقة، طول الورقة منها 20سم وعرضها 14سم، وتحتوي كل صفحة منها على 15 سطراً، وكتبت بخط نسخي على ورق ثخين»، بيد أن الجلبي لم ينشر أيَّ إنموذج مصوَّرٍ منها.

وقال الجلبي في مقدمته للكتاب: «هذا كتاب فريد في بابه. حوى جميع ألوان الأطعمة التي كانت مستعملة على عهد العباسيين. ألفه رجل عراقي قبل سقوط بغداد بـ33 سنة. ولقد أجاد كل الإجادة في بيان صورة تهيئة كل لون بعبارة متقنة كأنه يصف كيفية عمل كيماوي وبه يستدل على مدنية راقية وترف عظيم في ذلك العهد».

(*) رقمها في مجموعة أيا صوفيا 3710، وجاء في صفحة العنوان: ورق 55. (المحقق).

وقد أعاد فخري البارودي رحمه الله نشرَ نصِّ الكتاب حين حصل على نسخة مطبوعة منه من الشاعر العراقي أحمد الصافي النجفي رحمه الله في سنة 1950م، فنشره في سنة 1964م كما ورد في نشرة الجلبي حيث نشرته له دار الكتاب الجديد لصلاح الدين المنجد بدمشق، وألحق بالكتاب «معجم المآكل الدمشقية» التي كانت في زمنه بناءً على نصيحة صلاح الدين المنجد، إلا أن البارودي لم يضف أية فائدة للنص الذي نشره الجلبي فأَثْبَتَ الإضافات التي أضافها الجلبي للنص نفسها وهي ليست من النص الأصل وحذف كل التعليقات والشروح المفيدة التي ألحقها الجلبي في التذييلات (الحواشي)، ومع كلٍّ هذا فقد يسَّر وجوده للقارىء المهتم بمثل هذا الفن الفريد بعد أن نفدت طبعة الجلبي وأصبحت نادرة الوجود.

جاء في مقدمة داود الجلبي رحمه الله ما نصّه: «في النسخة الأصلية حواش صغيرة على هامش الصفحات كتبها أُناس مجهولون. أغلبها عبارة عن بعض جمل نُقلت من منهاج البيان. نظرت فيها فوجدت معظمها لا فائدة منه فأهملته، وأثبت قليلاً منها بين عضادتين في متن الكتاب تتميماً للفائدة «أما الحواشي التي في أسفل بعض صفحات هذا الكتاب فهي لي، وأظنها لا تخلو من فائدة»، وقد صدق، ولذلك أثبتُّ الكثير منها وصححت بعضها وأضفت إلى التذييلات ما وجدته مفيداً من الشروح والتعليقات للقارىء المتتبع الجاد.

أما كتاب منهاج البيان في ما يستعمله الإنسان في الأدوية

المفردة والمركبة فهو للطبيب ابن جزلة المتوفى في سنة 493هـ، ولكن الجلبي أدخل في النص الأصل ما ليس منه، فكان عليَّ أن أتأكد من أنَّ ما أقحمه الجلبي لم يرد في النص الأصل بعد أن حصلت على مصورة كاملة من المخطوطة التركية نفسها بوساطة أخي الكريم الدكتور سهيل صابان، ولذلك حذفت كل ما أدخله من نص منهاج البيان لابن جزلة، بيد أن هذه الاقتباسات تدلُّ في الوقت نفسه على أنَّ المؤلف ربما قد اقتبس من كتاب منهاج البيان في كتابه هذا ومن غيره كما أشار في مقدمته حيث قال: «ثم إني كنت قد وقفت على عدة كتب مصنّفة في صنعة الطبيخ قد ذُكر فيها أشياء مستغربة لا تأنس الأنفس بها وجَمَع في حوائجها بين أشياء مستهجنة، إذا جُمع بينها لم تسكن النفس إليها»، ولكنه لم يُشر إلى أيِّ كتابٍ منها، فلعله اقتبس أيضاً من كتاب «الطبيخ» لأبي محمد المظفر بن نصر بن سيَّار الوراق، وهو يُعدّ من أقدم ما وصل إلينا من مؤلفات عربية في فنون الطبخ(*). ولا بدَّ أن ابن سيار الوراق قد اقتبس في كتابه من عدد من المؤلفات التي كانت في عصره أو قبله، ولكن يظهر من محتويات كتاب ابن سيار الوراق أنه ليس كتاباً في الطبيخ فحسب بل في صفات الأغذية ومركباتها وتأثيرها

(*) نشره فؤاد سزكين مصوراً في فرانكفورت سنة 2011م من نسخة بودليان بأكسفورد الناقصة وأكملها من نسختين وجدهما في مكتبة نور عثمانية بتركيا ونشر الكتاب أيضاً سحبان مروة وكاي أورنبرج في هلسنكي بفنلندا. في سنة 1987م وتُرجم للإنكليزية ونشرته مؤسسة برل بلايدن إلا أن سزكين انتقد نشرة هلسنكي والترجمة معاً. (المحقق).

على صحة الإنسان أيضاً، فهو كتاب يجمع بين الوصفات المطبخية والطبية حيث اقتبس من كتاب إبراهيم بن المهدي وأورد بعض أبيات من شعره في الطبيخ، واقتبس من كتب يوحنا بن ماسويه ويعقوب بن إسحاق الكندي مؤلف كتاب الآلات والأدوات وكتاب البزوري وابن دهقانة بعض الوصفات الطبية في صناعة الطب والطبيخ، والظاهر أنه كان على معرفة وثيقة بطباخي دار الخلافة وأطبائها، فقد أورد ما كان يُعمل للرشيد والمتوكل والمعتضد من الأدوية المركبة.

ولعلّ كتاب الطبيخ الذي وضعه أبو اسحاق إبراهيم بن المهدي العباسي المتوفى في سنة 224هـ من أبرز الكتب التي صُنِّفت في الطبيخ العباسي، فقد كان إبراهيم بن المهدي يتمتع بذوق رفيع في ما يتعلق بالطعام الذي كان يُعَدُّ في مطابخ دار الخلافة، بل والطريف أنه كان ينظم أشعاراً في الأكَلات وأنواعها وطرق طبخها وتهيئتها(*)، وهذا لم يكن جديداً بالطبع فإن كتاب ابن سيار الوراق يحتوي على الكثير من الفضائد في الأطعمة، إلا أن الجديد في الأمر هو وضعه وصفات لطبخات عدة على شكل قصائد. وهذه قصيدة واحدة من القصائد الطريفة التي نظمها في أكلة (النرجسية)، حيث يقول:

يا سائلي عن أطيب المآكل سألت عنه اليوم غير جاهل
خذ يا خليلي أضلعاً من لحم ولحم فخذ بعده وشمِّم

(*) انظر نشرة فؤاد سزكين، الصفحات 50، 51، 71، 85 ـ 86، 87، 95 ـ 96، 331. (المحقق).

فاقطع من اللَّحم السمين الرطـ ـب واغسله بالماء القُراح العذب
واطرحه في الطابق فوق النار ثـم اقـلـه بـالـزيـت والأبـزار
حتى إذا ما صار فيه أحمرا قـطِّـع عـلـيـه بـصـلاً مـدورا
وبـصـلاً رطـبـاً طـريـاً أخـضـرا وألـق عـلـيـه سـذابـاً وكـزبـرا
وسـقِّـه مـريـاً وزنـجـبـيـلا وفـلـفـلاً مـن بـعـده قـلـيـلا
وأضـف عـلـيـه بـعـده هـلـيـوناً وافـقـص عـلـيـه بـيـضـة عـيـونا
مـثـل نـجـوم الـفـلـك الـمـنـيـرة وزهـرة الـنـرجـس مـسـتـديـرة
وازرر عـلـيـه قـطـع الـسـذاب وبـعـضـه قـد قـام بـانـتـصـاب
وقـرب الـطـابـق فـي غـلاف أو سـلـة مـن قـصـب الـخـلاف
ثـم اذكــر الله وكـل هـنـيـاً أكـلاً لـذيـذاً طـيـبـاً سـريـا

وذكر النديم في الفهرست بعض الكتب التي أُلفت في الطبيخ فقال: «كتاب الطبيخ للحارث بن بسخنر، كتاب الطبيخ لإبراهيم بن المهدي، كتاب الطبيخ لابن ماسويه، كتاب الطبيخ لإبراهيم بن العباس الصولي(*)، كتاب الطبيخ لعلي بن يحيى المنجم، كتاب الطبيخ لمخبرة، كتاب الطبيخ لأحمد بن الطيب(**) كتاب الطبيخ لجحظة(***) كتاب فضائل السكباج له كتاب أطعمة المرضى

(*) إبراهيم بن العباس المتوفى في سنة 243هـ. له من التصانيف في ما ذكره النديم: كتاب ديوان رسائله. كتاب ديوان شعره. كتاب الدولة كبير. كتاب الطبيخ. كتاب العطر (المحقق)..

(**) قال النديم: أحمد بن الطيب هو أبو العباس أحمد بن محمد بن مروان السرخسي، له كتاب الطبيخ ألّفه على الشهور والأيام للمعتضد (المحقق)..

(***)جحظة أحمد بن جعفر البرمكي له ترجمة في **معجم الأدباء** 2: 241 و**تاريخ بغداد** 4: 65 و**الفهرست**: 145 وله تصانيف ذكرها النديم منها: =

للرازي كتاب الطبيخ له، كتاب الطبيخ لنطاحة وكتاب الطبيخ ليحيى بن أبي منصور الموصلي»، ويمكننا أن نضيف كتاب الطبيخ لابن خرداذبه وكتاب الطبيخ لابن الداية(*) وكتاب الطبيخ لابن مندويه(**)، ولمسكويه كتاب الْأَشْرِبَة وكتاب الطبيخ، ولكشاجم المتوفى في حدود سنة 350هـ كتاب الطبيخ، ولموسى بن العازار من الْكتب كتاب المُعِزِّي فِي الطبيخ، أَلفه للمعز الفاطمي وليوحنا بن ماسويه كتاب الطبيخ(***). والأمر الغريب أن النديم لم يذكر كتاب ابن سيار الوراق في ما ذكر من كتب الطبيخ ومؤلفيها.

= كتاب الطبيخ، وكتاب الطنبوريين، وكتاب فضائل السكباج وكتاب الترنم..؛ وذكر ياقوت أن وفاته كانت في سنة 324هـ، وأنه كان وسخاً قذراً دنيء النفس، وقال النديم: توفي بواسط في سنة 326هـ (المحقق)..

(*) أحمد بن يوسف بن إبراهيم المعروف بابن الداية، كاتب إبراهيم بن المهدي ورضيعه، توفي أحمد بن يوسف سنة نيف وثلاثين وثلاث مئة، **الوافي بالوفيات** 8/ 181. (المحقق).

(**) جاء في **أخبار العلماء بأخبار الحكماء** للقفطي 1/ 320: «ابن مندويه الأصفهاني أحمد بن عبد الرحمن بن مندويه أبو علي، وأبو علي هَذَا أديب شاعر طبيب وَلَهُ فِي الطب عدة تصانيف منها. كتاب الأغذية. كتاب الطبيخ». (المحقق).

(***)**عيون الأنباء في طبقات الأطباء** 1/ 255. (المحقق).

مؤلف الكتاب

ومع الجهد المشكور الذي بذله كل من الجلبي والبارودي في إخراج النص إلا أنهما لم يعثرا على ترجمة لمؤلف هذا الكتاب النفيس في بابه حين نشرا الكتاب، فقال الجلبي: «لم أجد ترجمة للمؤلف في كتب التراجم»، ومع هذا فقد ترجم الذهبي له في تاريخ الإسلام، الذي لم يكن متيسراً للجلبي في وقته، فقال: «مُحَمَّد بْن الْحَسَن بْن مُحَمَّد بْن عَلِيّ بن إِبْرَاهِيم الأديبُ. العالمُ شمسُ الدّين أبو عبد الله بن الكريم البغداديّ الكاتبُ الماسحُ الحاسبُ المُحَدِّثُ. قَالَ: مولدي فِي صفر سنة تسع وسبعين. وحفظتُ القرآن على السراج عبد الرحمن بن البَزَّن. وتَفَقَّهْتُ فِي مذهب الشّافعيّ عَلَى الزَّيْنِ أَبِي بَكْر الهَمَذَانيّ، ثمّ فِي الخلاف عَلي الرَّضيِّ مُحَمَّد بن ياسين. وسَمِعْتُ ببغداد عَلَى جدي مُحَمَّد بن عَلي، والحافظِ يوسُفَ بن أَحْمَد الشّيرازيّ - وهو ابنُ عم جدي المذكور - وعلى أبي الفرج ابن الْجَوْزيّ، ويحيى بْن بَوْش، وعبدِ المنعم بْن كُلَيب. ثمّ سَمَّى جماعة. واشتغلتُ بالعربية والحساب عَلَى أَبِي البقاء، وسَمِعْتُ عَلَيْهِ مُعظَمَ مصنفاتِه. ثمّ بالحسابِ والمساحة عَلَى والدي أَبِي منصور، والصاحب كمالِ الدّين دَاوُد بن يونُس. وخدمت

بالأعمال السلطانية ببغداد إِلَى آخر سنة تسع وست مئة. ثُمَّ قدمت دمشق، وخَدَمتُ الملكَ المُعظَّمَ فِي سنة تسع عشرة فِي المساحة والكشفِ. وَلي من المؤلفّات «أنس المسافر» مجلد، كتابٌ فِي صناعة الطبيخ، كتابُ «نهج الوضاحة فِي المساحة»، كتابٌ فِي الحساب. وغير ذَلِكَ.

قلتُ: وكَتَبَ الكثيرَ من الأجزاء. وله شعرٌ جيدٌ. رَوَى عَنْهُ الشهابُ مُحَمَّد بن مُشَرَّف، والقاضي تقيُّ الدّين سُلَيْمَان، والبهاءُ قاسمٌ الطبيبُ، والمجدُ ابن الحُلْوانية، وآخرون»(*)، وأضاف الذهبي: «توفي في رجب من سنة 637هـ»(**)

وجاء في تقييد ختام النسخة الخطية ما نصه: (تمَّ كتاب الطبيخ والحمد لله دائماً. كتبه لنفسه محمد بن الحسن بن محمد بن الكريم الكاتب البغدادي المفتقر إلى رحمة الله جلَّ وعلا في العشر الأخير من ذي الحجة سنة 623 للهجرة).

والسؤال المنطقي: إذا كان مؤلف هذا الكتاب متحلياً بكل هذه الصفات العلمية التي جاءت في ترجمته عند الذهبي وعند

(*) **تاريخ الإسلام**، 14/ 248 ـ 249 و**عيون الأنباء** لابن أبي أصيبعة 407. (المحقق).

(**) عن المؤلف، انظر: **ذيل تاريخ بغداد** لابن الدبيثي (شهيد علي) ورقة 33، و**التكملة لوفيات النقلة** 3/ 538 رقم 2944، و**عقود الجمان** لابن الشعار (وفيات 630 هـ)، و**تلخيص مجمع الآداب** ج 4 ق2/ 983، و**الإشارة إلى وفيات الأعيان** 340، و**العبر** 5/ 153، 154، و**العسجد المسبوك** 2/ 494، و**النجوم الزاهرة** 6/ 317، و**شذرات الذهب** 5/ 185، وله ذكر في: **سير أعلام النبلاء** 23/ 70 دون ترجمة. (المحقق)..

غيره، فأنّى له أنْ يقترف ما جاء في وصف لغته بأنه لا يطابق أحياناً بين الصفة والموصوف والضمير والمضمر والعدد والمعدود من جهة التذكير والتأنيث وله بعض أغلاط لغوية ونحوية أخرى؟ كما جاء عند الجلبي، والجواب يكمن في أن هذه النسخة ليست بخط المصنف نفسه بل هي نسخة منقولة من نسخة بخط المصنف، فنقل الناسخ تقييد الختام كما جاء في النسخة الأصل فاقترف بعض هذه الأخطاء، ومثل هذا كثير يعرفه المحققون الجهابذة، وهذا يعني أيضاً أنَّ هذه النسخة كُتبت في تاريخ متأخر قليلاً عن سنة 623هـ، لأن خطها النسخي الورقي الواضح القوي يوحي بأن ناسخها كان معاصراً لمؤلفها، كما سيأتي في وصف النسخة المعتمدة في التحقيق قريباً.

ما عنوان الكتاب؟

والسؤال الآخر: ما عنوان هذا الكتاب؟ أهو كتاب أنس المسافر في صناعة الطبيخ أو كتاب صناعة الطبيخ أو كتاب الطبيخ؟ فقد جاء في ترجمة المؤلف التي نقلها الذهبي عن المؤلف نفسه، ما نصه: « وَلي من المؤلفّات «أنس المسافر» مجلد، كتابٌ فِي صناعة الطبيخ، كتابُ «نهج الوضاحة فِي المساحة»، كتابٌ فِي الحساب. وغير ذَلِكَ». فإن قوله: «أنس المسافر، مجلد، كتابٌ في صناعة الطبيخ»، يدلّ دلالة واضحة على أن كتاب أنس المسافر لا علاقة له بكتاب الطبيخ، وهما

لهذا كتابان مختلفان، ويؤيد هذا ما جاء في ترجمته عند القفطي[*] حيث ذكر أن له: «كتاب المسائل. كتاب فضائل بغداد. كتاب الطبيخ. كتاب زاد المسافر. كتاب المدخل إِلَى علم الموسيقى...»، فهما إذاً كتابان، ويؤيد هذا أيضاً ما ورد في تقييد الختام: «تمَّ كتاب الطبيخ».

(*) **أخبار العلماء بأخبار الحكماء** 1/ 65. (المحقق).

وصف النسخة المخطوطة

تقع النسخة في 55 ورقة، ورقم حفظها: 3710، في مجموعة أيا صوفيا باسطنبول، وكتبها الناسخ بخط نسخي مشرقي وراقٍ قوي واضح، على كاغد مشرقي ثخين لعله بغدادي النجار، والنسخة خالية من أية تعقيبة أو ترقيم للكراسات، إلا أن أوراقها تحتوي على ترقيم مشرقي حديث.

وفي الورقة 55أ يظهر «صفة عمل المري» بخط الناسخ نفسه بيد أن الجلبي لم ينقل النص بل أدرج ما جاء في النسخة في إحدى تذييلاته، فأثبتُّ النص كما جاء في المخطوطة.

وقال داود الجلبي في مقدمته أيضاً: «في النسخة الأصلية حواش صغيرة على هامش الصفحات كتبها أُناس مجهولون. أغلبها عبارة عن بعض جمل نقلت من منهاج البيان. نظرت فيها فوجدت معظمها لا فائدة منه فأهملته، وأثبت قليلاً منها بين عضادتين في متن الكتاب تتميماً للفائدة».

الحق إن حواشي النسخة تحتوي على نوعين من التعليقات والإضافات:

أولها: كتبها أحد المهتمين بكتب الطبيخ فأضاف الكثير

من كتاب منهاج البيان لابن جزلة بخط التعليق المشرقي وهو خط مغاير تماماً لنوع خط الكتاب إلا أنه نصَّ على ذلك في نهاية كل ما أضاف، فحذفت ما أدخله الجلبي في النص من منهاج البيان لأنه ليس منه.

وثانيهما: استدراكات المقابلة وقد كتبها الناسخ بخط النسخ الوراقي الدقيق الذي يشبه خط النسخة مع حرف صـ صغيرة، أي: صح، بعد أن قابل نسخته إما على نسخة المؤلف أو على نسخة أخرى موثوقة فكتب في أكثر من موضع في الحواشي: «بلغ قراءة»، إضافة إلى وجود الدائرة في أواخر الجمل وهي تحتوي على نقطة في داخلها هـ (انتهى) مما يدل على مقابلتها أيضاً، فلعله قد قرأها على المؤلف نفسه فأثبت الفروق في الحواشي، بل إن هناك ما يوحي بأن الناسخ قد قابلها على نسخة أخرى فقد ورد في الورقة [5ب] في كلامة على صناعة الأكلة «جرجانية» ما نصّه: «ويُمَرَّق بالماء»، وإلى جانبها في الحاشية كتب: «ويمرس خ»، أي في نسخة أخرى، ومن هنا فإن الناسخ قابل نسخته هذه على نسخة المؤلف أو على نسخة موثوقة وعلى نسخة أخرى أيضاً.

تحتوي صفحة العنوان، إضافة إلى عنوان الكتاب واسم المؤلف، على تقييدي تملك:

أحدهما: مطموس جزئياً ويظهر منه: يتوكل على الله ...محمد بن الـ ...،

والثاني: من كتب محمد بن قرللي عون (؟) عفا الله عنهما ملكه بتاريخ العشر الأواخر من شهر صفر سنة إحدى وثلاثين وسبع مئة أحمد الله لتفضيله لنا.

وتحتوي صفحة العنوان أيضاً على ختم الواقف وتقييد الوقف، وهو أن هذه النسخة الجليلة قد وقفها السلطان الغازي محمود خان على طلبة العلم وقفاً صحيحاً شرعياً، وعلى ختمين آخرين مطموسين في التصوير.

وفي آخر النسخة يظهر تقييد تملك بعد تقييد الختام مباشرةً وبخط ضعيف جداً، ونصه: ملك محمد بن عمر بن عبد المغيث الدويا عفا الله عنه.

لغة المؤلف

جاء في مقدمة داود الجلبي ما نصّه: «ولا أظنه من الأدباء. عبارته لا بأس بها، غير أنه لا يطابق أحياناً بين الصفة والموصوف والضمير والمضمر والعدد والمعدود من جهة التذكير والتأنيث وله بعض أغلاط لغوية ونحوية أخرى، صححت كثيراً منها».

الحق أن لغة المؤلف بسيطة وواضحة ليس فيها تعمُّل في الأسلوب ولا تكلف في اللغة البلاغية الأدبية، فهو لم يكتب الكتاب للأدباء البلغاء بل للمهتمين بالطبيخ ووسائل تهيئة الأكَلات وبخاصة للطباخين بأسلوب سلس مختصر يفهم لغته المهتم بصنعة الطباخة، فهي لغة الطباخين الطهاة وليست لغة الأدباء البلغاء، ولذلك تسربت إلى لغة الكتاب بعض الأخطاء الأسلوبية والنحوية القليلة التي أشرت إلى بعضها في التذييلات، وحافظت على لغة الكتاب تماماً بكل أمانة وأرجعت العبارات التي صحّحها الجلبي وحذفت إضافاته الشخصية وتغييراته للنص كما وردت في النص المخطوط لأنها تمثل لغة المؤلف ولغة من كُتب لهم الكتاب، وأسقطت ما أضاف من كتاب منهاج البيان لابن جزلة.

والحمد لله على ما يسَّر وأعان وله الشكر الجزيل في السرِّ والإعلان.

قاسم السامرائي

لايدن ـ هولندا

مسرد بعض المواد والآلات المستعملة في الطبيخ ومعانيها

الأبازير: التوابل والأفاويه بأنواعها . والبزر، بالكسر جمعه أبزار وجمع الجمع أبازير، ما يطيب به الغذاء. وكذا التابل جمع توابل. وفرق بعضهم بينهما فقال: إن الأبزار تطلق على ما يطيب به الغذاء من الأشياء الرطبة واليابسة فهو عام، والتوابل لليابسة فقط. والفحاء جمع إفحاء والقزح جمع أقزاح أيضاً بمعنى البزر والتابل. وكذا الفوه جمع أفواه وجمع الجمع أفاويه.

أرنين: بضم الألف وسكون الراء وكسر النون الأولى. هكذا وجدتها مشكلة في الأصل والأرنين حسب ما عرفه هنا يكون ما يسمى في العراق الآن بالـ(كليجة)، وإن اختلف عملها الآن قليلاً عما ذكر.

الأسرنج: انظر: الأسريقون.

الأسريقون: أسريقون وهو الأسرنج Minium من مركبات الرصاص، والإسرنج: صبغ أحمر مصنوع من حرق الآنك وهو القصدير والقلى وهو مركب من سُرخ وآنك.

اسطام: هو المغرفة أو ما يسمى باللهجة العراقية: «الجفجير» غير المثقب.

البرام: جمع برمة بالضم. وهي قدر تنحت من حجارة.

البزماورد: بفتح الباء وسكون الزاي وفتح الميم والواو وسكون الراء. هكذا كانت تسميه العامة. والصحيح أنه الـ(زماورد) بالضم، والكلمة فارسية.

البوارد: هي البقول المطبوخة الموضوعة في الأشياء الحامضة كالخل وماء الحصرم والسماق وماء التفاح والريباس والماست (كتاب الأغذية والأشربة من الخمسة النجيبية لنجيب الدين السمرقندي).

الجلاب: هو نقيع السكر عقد بوزنه أو أكثر من ماء الورد.

الخشخاش: منه أنواع ذكرها بالتفصيل أدي شير في معجم الألفاظ الفارسية المعربة في صفحة 55.

الخشكنانج: مصطلح فارسي وهو نوع من الحلويات. ولعلها هي التي تسمى الآن: البقلاوة.

الدارصيني: هو الدارسين باللهجة العراقية الدارجة.

الدست: هو القدر الكبير.

الرازيانج: هو نوع من الأنسون ومنه البستاني والبري والشامي هو الأنسون.

الرقي: العراق هو البلد الوحيد الذي يستعمل هذه اللفظة حتى الآن، لأن البطيخ الأحمر يسمى: حبحب أو دلّاح أو دِحّي في غير العراق.

الرهشي: هو السمسم المقشور المحمص المطحون قبل أن يستخرج منه الشيرج. تلفظه العوام في زماننا (راشي) فيقولون حلاوة راشية للحلوى المعمولة منه ومن الدبس. وهو الطحينة أيضاً وتسميها عوام الموصل (طحينية).

الريباس: نبات يشبه السلق في أضلاعه وورقه ولكن طعمه حامض إلى حلاوة، ولعله ما تسمية العامة العراقية: حُمَّيض.

الزيرباج: مركب من زيرا وهو الكمون ويا اي طبيخ وهو يصتع من لحم طير سمين مع الكمون والخل.

سختور: كعصفور، والكلمة من الفارسية وهي فيها (سختو) بلا راء في الآخر. ذكرت في بهار عجم وبرهان قاطع. وقد يقال بالفارسية أيضاً (سختي) بياء في الآخر. وهي الكيباية التي تصنع من كروش الغنم المحشوة.

السنبل: كقنفذ نبات طيب الرائحة ويسمى سنبل العصافير والريحان الهندي وأجوده السوري ـ ما جلب من سورا بلدة بالعراق ـ والسنبل الرومي الناردين.

شبت: بكسر الشين والباء وتشديد التاء. يسمى الآن في بغداد (شبنت). وهو نبات كالرازيانج يسمى في الموصل (مشقوقة). وتسميه الترك (دره أوتي) والفرنسيون Aneth وبالانكليزية garden ـ dill وبالهولندية dille.

الشونيز: هو الحبة السوداء أو حبة البركة.

الشهدانج: بزر أو حب القنب.

الشيرج: هو زيت السمسم، وهو معروف كذلك الآن في العراق.

الطفيشل: بالمعجمة كسميدع نوع من المرق. اهـ. وصوابه الطفشيل بكسر الطاء والشين وسكون الفاء والياء كما جاء في بحر الجواهر. ويؤيده هذا الكتاب. إلا أن صاحب بحر الجواهر قال: هو العدس المقشر المطبوخ بالخل. أما هنا فهو الباذنجان المقشر المطبوخ بالخل.

القرطم: هو حب العصفر.

القسب: هو التمر اليابس، ويُسمّى في العراق: الجسب.

الليمو الطري: هو الليمون الحامض أو النومي الحامض باللهجة العراقية.

كامخ ريجال: كامخ بفتح الميم معرب (كامه) جمع كوامخ. وريجال بجيم فارسية وهو المربى. حرفتها الترك فقالت (رجل) بالتحريك وبجيم فارسية، وخصصتها لما ربي بالسكر أو العسل ونحوهما. وقد عربت كلمة ريجال بصورة ريصار جمع رواصير. وهو في الأصل ما ربي بالحوامض كالخل ونحوه. جاء في بحر الجواهر بعبارة فارسية: (مراد أطبا از رواصير جيزها باشد كه درسركه يرورده كنند مانند وباذنجان وغيره) ومعناه مراد الأطباء بالرواصير أشياء تربى بالخل كالبصل والباذنجان وغيرهما.

الكرويا: باللاتينية اسمها: (Carum carvi) وهو بذرة نبات له رائحة عطرية تنشط الهضم وتكرع وتجشيء، وتزيل عسر الهضم وتفتح الشهية وتعالج الغثيان والدوخة. وتُمزج مع الأدوية

الأخرى لإزالة آثار سيئة منها أو لإضافة النكهة، وتستعمل الكراوية أو الكرويا مع المسهلات، وتسمى في المغرب: الكروية.

كسفرة: وتسمى كزبرة باللهجة العراقية الدارجة.

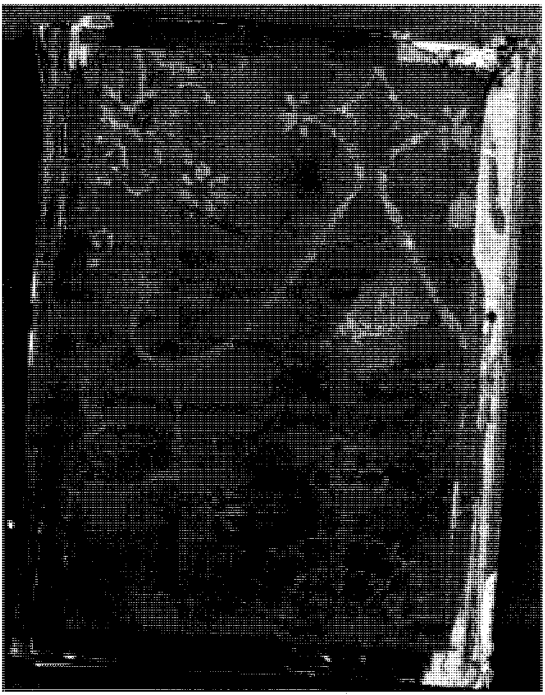
كيبا: هذه الكلمة معروفة في العراق فيقال لقطع الكرش المحشوة بالأرز واللحم المفروم (كيبايات) واحدها (كيباية). ويرجع الأب أنستاس الكرملي كلمة كيبا أو كيبة إلى أصل عربي فصيح وهو كلمة (قبة) بكسر القاف وتخفيف وتشديد الباء.

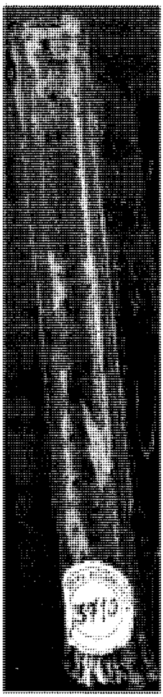
الماست: هو اللبن الخائر أو الرائب أو الروبة وهو اليوغرت بالتركية.

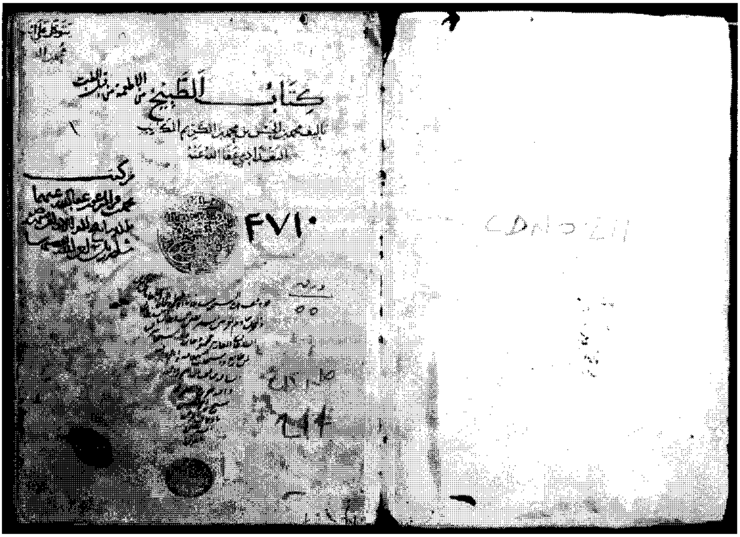
الملح الأندراني: وهو ملح الطعام المعدني المتبلور. جاء في مفردات ابن البيطار عند ذكر أنواع الملح: ومنه الأندراني الشبيه بالبلور. اهـ. أقول هو الذي يسمى بالفرنسية Sel gemme وقد سماه المؤلف بـ(ملح دراني). أما سبب تسميته بالأندراني فقد ورد على حاشية نسخة من كتاب (ما لا يسع الطبيب جهله) عند مادة ملح ما نصه: التحقيق أنه منسوب إلى أندران وهو موضع بنواحي نيشابور.

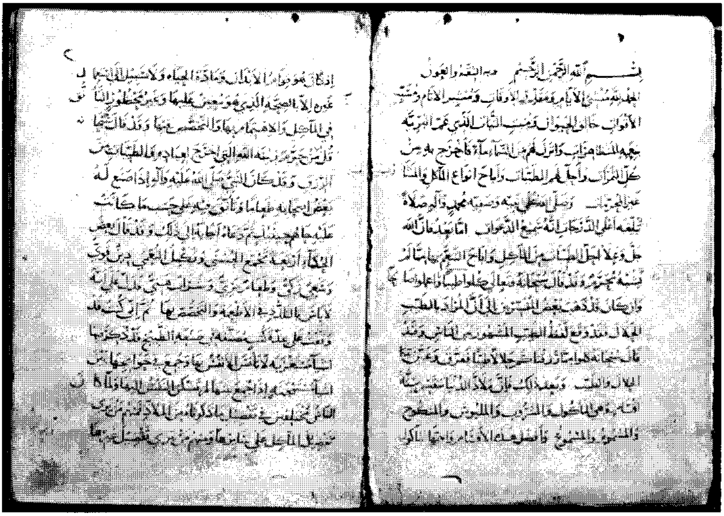
مري: مري اسم نبطي وقيل بل عربي اشتق من معنى المرارة، وقيل بل أصله المري لكن غلب استعماله بميم واحدة، وهو مشروح بالتفصيل في نهاية النص.

الممقور: المنقوع في الخل والملح.

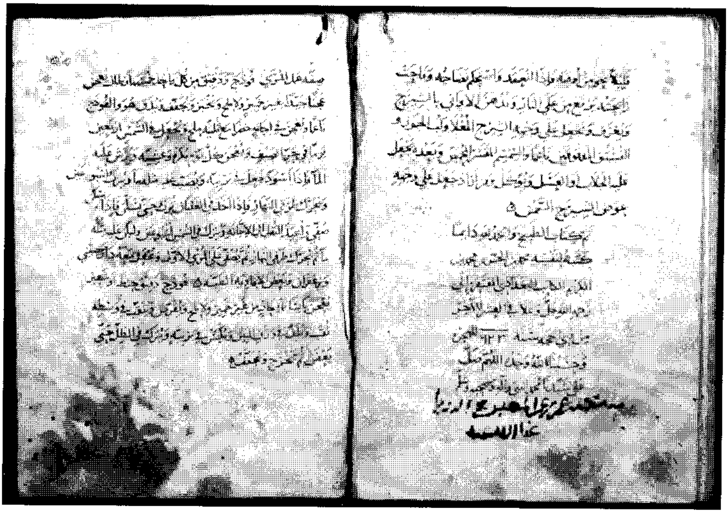


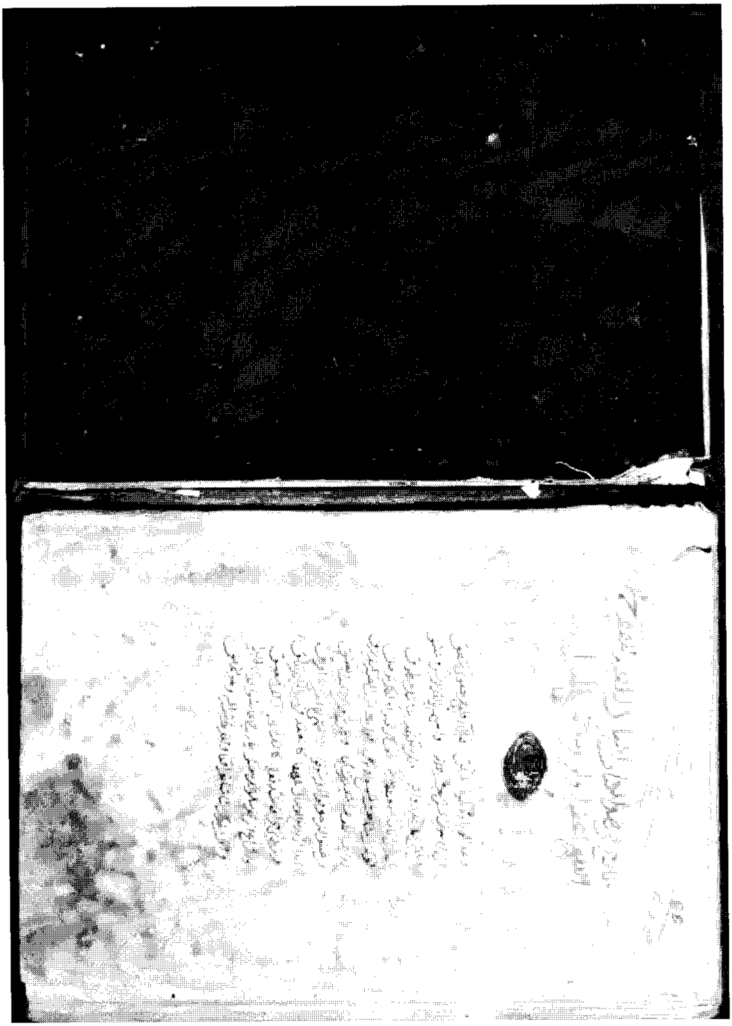



كتاب الطبيخ
٤٧١٠


بسم الله الرحمن الرحيم







[1ب] بسم الله الرحمن الرحيم
وبه الثقة والعون

الحمد لله منشئ الأيام، ومقدّر الأوقات، ومنشر الأنام، ومسبّب الأقوات، خالق الحيوان ومنبت النبات، الذي عمّ البرية بنعمه المتظاهرات، وأنزل لهم من السماء ماء فأخرج به من كل الثمرات، وأحلَّ لهم الطيبات، وأباح أنواع المآكل والمشارب غير المحرمات؛ وصلى الله على نبيه وصفيه محمد وآله صلاة تبلغه أعلى الدرجات، إنه سميع الدعوات.

أما بعد فإن الله جلَّ وعلا أحلَّ الطيبات من المآكل وأباح التنعم بها مما لم يُشِبْهُ محرم. وقد قال سبحانه وتعالى: ﴿كُلُوا۟ مِنَ ٱلطَّيِّبَٰتِ وَٱعْمَلُوا۟ صَٰلِحًا﴾(*). وإن كان قد ذهب بعض المفسرين إلى أن المراد بالطيب: الحلال، فقد وقع لفظ الطيب المشهور بين الناس. وقد قال سبحانه: ﴿وَكُلُوا۟ مِمَّا رَزَقَكُمُ ٱللَّهُ حَلَٰلًا طَيِّبًا﴾(**). ففرق وميّز الحلال من الطيب.

(*) في الأصل: «كلوا طيباً واعملوا صالحاً» ولكنها أُصلحت في الحاشية مع لفظة: «صح»، وهي في سورة المؤمنون 51. (المحقق).

(**) في الأصل: «رزقناكم» والتصويب من سورة المائدة 88 ونصها: ﴿وَكُلُوا۟ مِمَّا رَزَقَكُمُ ٱللَّهُ حَلَٰلًا طَيِّبًا﴾. وجاء في سورة البقرة 168: ﴿يَٰٓأَيُّهَا ٱلنَّاسُ =

وبعد ذلك فإن ملاذّ الدنيا تنقسم ستة أقسام وهي: المأكول والمشروب والملبوس والمنكوح والمشموم والمسموع. وأفضل هذه الأقسام وأهمها المأكول [2أ]، إذ كان هو قوام الأبدان ومادة الحياة ولا سبيل إلى استعمال غيره إلا بالصحة الذي هو معين عليها. وغير محظور التأنق في المآكل والاهتمام بها والتخصص فيها. وقد قال سبحانه: ﴿قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ ٱللَّهِ ٱلَّتِىٓ أَخْرَجَ لِعِبَادِهِۦ وَٱلطَّيِّبَٰتِ مِنَ ٱلرِّزْقِ﴾(*). وقد كان النبي ﷺ، إذا صنع له بعض أصحابه طعاماً وتأنق فيه على حسب ما كانت عليه حالهم حينئذ ثم دعاه، أجابه إلى ذلك. وقد قال بعض الحكماء: أربعة تجمع الحسنى، وتكمل النعمى: دين قويٌّ، وسعي زكيٌّ، وطعام مريٌّ، وشراب هنيٌّ. فدلَّ على أنه لا بأس بالتلذذ في الأطعمة والتخصص بها.

ثم إني كنت قد وقفت على عدة كتب مصنّفة في صنعة الطبيخ قد ذُكر فيها أشياء مستغربة لا تأنس الأنفس بها وجمع في حوائجها بين أشياء مستهجنة، إذا جُمع بينها لم تسكن النفس إليها. ولما كان الناس مختلفين في تفضيل ما ذكرناه من الملاذ، فمنهم من يرى تفضيل المآكل على سائرها، ومنهم من يرى تفضيل غيرها [2ب] كالملبوس أو المشروب أو النكاح أو السماع، وكنت ممن يرى فضل لذة المآكل على غيرها من سائر

= ﴿كُلُوا۟ مِمَّا فِى ٱلْأَرْضِ حَلَٰلًا طَيِّبًا﴾ والآية في سورة النحل 114: ﴿فَكُلُوا۟ مِمَّا رَزَقَكُمُ ٱللَّهُ حَلَٰلًا طَيِّبًا وَٱشْكُرُوا۟ نِعْمَتَ ٱللَّهِ﴾. (المحقق).

(*) سورة الأعراف: الآية 32. (المحقق).

الملاذ، فألَّفت هذا الكتاب لنفسي ولمن أحبّ استعماله في صنعة الطبيخ وذكرت من ذلك ما وقع اختياري عليه. وربما أهملت ما هو ظاهر مشهور بين الناس مختصراً. وأتبعت ذلك من الأصباغ والمطيبات(*) والمخللات والسموك والجواذيب والحلاوات بما اخترته أيضاً. وقصدت فيه الإيجاز والاختصار دون الإطالة والإكثار. وبالله الإعانة والتوفيق. ورتبته في عشرة أبواب هذه ترجمتها:

الباب الأول: في الحوامض وأنواعها.

الباب الثاني: في السواذج على اختلافها.

الباب الثالث: في ذكر القلايا والنواشف وأجناسها.

الباب الرابع: في الهرائس والتنوريات وما يناسبها [3أ].

الباب الخامس: في المطجنات والبوارد والمقلوبة والسنبوسج وما يجري مجراه.

الباب السادس: في السموك طريها ومالحها.

الباب السابع: في المخللات والصباغ والمطيبات.

الباب الثامن: في الجواذيب والأخبصة وألوانها.

الباب التاسع: في الحلاوات وأصنافها.

الباب العاشر: في القطائف والخشكنانج وما يجري مجرى ذلك.

(*) بصيغة اسم المفعول. (المحقق).

مقدمة يحتاج إلى معرفتها

قالت الحكماء: ينبغي للطبَّاخ أن يكون حاذقاً عارفاً بقوانين الطبيخ، بصيراً بصنعته. وليتعاهد قصّ أظفاره بحيث لا يحيف عليها فتتقرَّح، ولا يتركها تطول، لئلا تجتمع الأوساخ تحتها. وليختر من القدور البرام[1] ثم من بعده الفخار، وعند [3ب] الضرورة النحاس المبيض. وأردأ ما طبخ في قدر نحاس قد نصل بياضها. ويختار من الحطب اليابس مما لا يكون له دخان ساطع لنداوته كحطب الزيتون والسنديان[2] اليابس والدفلى والأشجار التبوعية وما أشبه. ويتجنب حطب التين، فإنه كثير الدخان، وكل ما فيه نداوة. ثم يعرف مقدار الوقود. ويختار من الملح الدراني[3] وإن لم يحضر فالملح النقي الأبيض

(1) جمع برمة بالضم. وهي قدر تنحت من حجارة. (تاج العروس).

(2) هو شجر البلوط عند أهل الشام (ابن البيطار).

(3) في الأصل: الدراني، وهو ملح الطعام المعدني المتبلور. جاء في مفردات ابن البيطار عند ذكر أنواع الملح: ومنه الأندراني الشبيه بالبلور اهـ. أقول هو الذي يُسمّى بالفرنسية Sel gemme وقد سماه المؤلف بـ(ملح دراني). أما سبب تسميته بالأندراني فقد ورد على حاشية نسخة من كتاب (ما لا يسع الطبيب جهله) عند مادة ملح ما نصه: التحقيق أنه منسوب إلى أندران وهو موضع بنواحي نيشابور.

الخالي من التراب والحجارة الصغار، وأجوده ما حلّ وعقد، ومن الأبازير[1] ما يذكر: من الكسفرة ما كان حديثاً أخضر اللون يابساً، ومن الكمون والكرويا[2] كذلك، ومن الدارصيني ما كان خشبه ثخيناً ملتفاً ذكي الرائحة يحذو اللسان، ومن المصطكى ما كان حبه كباراً أبيض براقاً غير دق خالياً من التراب والوسخ، ومن الفلفل ما كان حديثاً غير عتيق وكان حبه كباراً ومن الزنجبيل ما كان مغروساً. وليبالغ في تنقية سائر الأبازير وطحنها ناعماً، وكذلك في غسل الأواني المستعملة في الطبخ والقدور. وليضربها بالطين الآجر ثم الأشنان والورد اليابسين المدقوقين، وليبخِّر الزبادي بالمصطكى والعود ثم يغرف فيها ويمسح القدور بعد غسلها، بورق النارنج والأترنج الطريين [4أ]. ويختار لدق اللحم هاوناً من حجر. وأما الأبازير فتطحن في رحى طحناً ناعماً أو تدق في هاون نحاس. وبالجملة فليعتمد تجويد دق الأبازير وتنعيمها وغسل القدور والأواني

(1) البزر، بالكسر جمعه أبزار وجمع الجمع أبازير، ما يطيب به الغذاء. وكذا التابل جمع توابل. وفرق بعضهم بينهما فقال: إن الأبزار تطلق على ما يطيب به الغذاء من الأشياء الرطبة واليابسة فهو عام، والتوابل لليابسة فقط. والفحاء جمع إفحاء والقزح جمع أقزاح أيضاً بمعنى البزر والتابل. وكذا الفوه جمع أفواه وجمع الجمع أفاويه.

(2) اسمها: (Carum carvi) وهو بذرة نبات له رائحة عطرية تنشط الهضم وتكرع وتجشيء، وتزيل عسر الهضم وتفتح الشهية وتعالج الغثيان والدوخة. وتُمزج مع الأدوية الأخرى لإزالة آثار سيئة منها أو لإضافة النكهة، وتستعمل الكراوية مع المسهلات، وتسمى في المغرب: الكروية.

مهما أمكن؛ ثم يكثر من الأبازير في السواذج، وأكثر منه في القلايا والنواشف في حلوها أكثر من حامضها، ويقلّله في الحوامض ذوات الأمراق. والأصل في الطبيخ كله إذا غلت القدر أن يبالغ في أخذ الرغوة والزبد ووسخ اللحم وما عساه يطفو على رأس القدر مع النفاخات الطالعة، وقبل ذلك غسل اللحم بالماء الحار والملح من ما عساه يبقى فيه من دم أم وسخ وتنقيته من الغدد والعروق والأغشية وتعريق اللحم[1] في السواذج والقلايا بالدهن ويسير من شيرج فإنه أصل لإذهاب زفره قبل سلقه، وأن يترك الطبيخ حتى يهدأ على نار هادئة ساعة واحدة جيدة قبل غرفه. فاعرف ذلك.

(1) عنى بتعريق اللحم تحميصه ناعماً حتى يلقي مائيته تشبيهاً برشح الجسد بالعرق.

الباب الأول

في الحوامض وأنواعها

الحوامض، منها ما يُحلَّى بالسكر أو الجلاب[1] أو العسل أو الدبس [4ب]، ومنها ما لا يحلى بل هو صادق الحموضة؛ ولكن حكم الجميع أن يكون في باب واحد. فمن ذلك:

(السكباج) وصنعتها أن يقطع اللحم السمين أوساطاً ويجعل في القدر وغمره ماء وكسفرة خضراء باقة وعود دارصيني وملح قدر الحاجة. ثم إذا غُلي تخرج رغوته وزبده بالمغرفة ويُرمى. ثم يجعل عليه كسفرة يابسة وتنحى عنه الخضراء. ثم يؤخذ البصل الأبيض والكراث الشامي[2] والجزر، إن كان أوانه، أو الباذنجان ويقشر الجميع ويشق البذنج[3] صليباً ويسلق في قدر أخرى في ماء وملح نصف سلقة ثم ينشف من مائه ويترك في القدر فوق اللحم وتلقى عليه الأبازير ويعدل ملحه. فإذا قارب النضج يؤخذ خل خمر ودبس، ومن أحب جعل العسل إلا أنها بالدبس أليق، وتُمزج مزاجاً معتدلاً في الحموضة

(1) هو نقيع السكر عقد بوزنه أو أكثر من ماء الورد، معجم الألفاظ الفارسية المعربة 42.

(2) هو الذي له رؤوس... يؤكل أصله دون فرعه (ابن البيطار). أقول هو الذي يسميه الترك (براصة).

(3) يريد به الباذنجان.

والحلاوة ثم يصبّ في القدر وتُغلى ساعة. فإذا أراد قطع النار أخذ من المرقة قليلاً وداف فيه قدر الحاجة زعفران وصبَّه في القدر. ثم يؤخذ لوز مقشر حلو مفرد بنصفين ويترك في رأس [5أ] القدر مع يسير عناب وزبيب وتين يابس فيجعل في رأس القدر وتغطى ساعة حتى تهدأ على حما النار، وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة، ويرش على رأس القدر ماء ورد. فإذا هدأت على النار رفعت.

(إبراهيمية) صنعتها أن يقطع اللحم أوساطاً ويلقى في القدر مع غمره ماء وملح بقدر الحاجة ويغلى إلى أن يتعرق. ويلقى عليه خرقة كتان خفيفة مشدودة فيها كسفرة وزنجبيل وفلفل وعود مدقوق ناعماً. ثم يلقى عليها قطع من دارصيني ومصطكى وتقطَّع بصلتين ثلاث صغاراً وتلقى فيها. ويدق لحم أحمر ويعمل كبباً على القانون ويجعل فيها. فإذا نضجت الحوائج نحيت تلك الخرقة التي فيها الأبازير. ويُمرُقهَا[1] بماء الحصرم العذب العتيق، فإن لم يوجد فماء الحصرم الطري، يعصر باليد من غير سلق أو بالخل المقطر. ثم يصفى ويربى باللوز الحلو المدقوق ناعماً بالماء. ويصب عليه ماء الحصرم. ثم يحلى يسيراً بالسكر الأبيض، ولا يكن شديد الحموضة. ويُترك على النار ساعة حتى تهدأ. وتُمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة. ثم يُرش على رأسها يسير ماء ورد. فإذا هدأت رفعت [5ب].

(1) المرق إكثار مرقة القدر (القاموس).

(**جرجانية**) صنعتها أن يقطع اللحم أوساطاً ويترك في القدر ويجعل عليه غمره ماء ويسير ملح. ويقطع بصل قطعاً لطافاً، فإذا غلى غليةً، جعل البصل فوقه، وكسفرة يابسة وفلفل وزنجبيل ودارصيني مدقوق ناعماً. ومن أحب جعل فيها جوزاً مقشراً قد أخرج خشبه من جوفه مقطعاً وسطاً. ثم يحرك حتى تنضج الحوائج. فإذا نضجت يؤخذ حب رمان وزبيب أسود نصفين يدق ناعماً ويُمَرَّق(*) بالماء جيداً ويصفى على منخل صفيق، ثم يلقى في القدر. وليكن معه شيء يسير من خل، ويربى باللوز الحلو المقشر المدقوق ناعماً، ثم يلقى في القدر. فإذا غلى وقارب النضج، يُحَلَّى بقليل سكر بقدر الحاجة. ويرمى في رأس القدر كف عناب، ويرش عليها قليل ماء ورد. ثم تغطى حتى تهدأ على النار وترفع.

(**حُمَّاضِيَّة**) صنعتها أن يقطع اللحم السمين وسطاً ويترك في القدر مع غمره ماء ويسير ملح. ثم يغلى غلية وتطرح عليه الأبازير وهي الكسفرة اليابسة والزنجبيل والفلفل [6أ] والقرنفل مدقوق ناعماً مشدود في خرقة كتان صفيقة، ويُطرح فيها قطع دارصيني. ثم يدق اللحم الأحمر بالأبازير ويكبَّب، ثم يجعل في القدر بعد أن تغلي غلية. فإذا نضجت تنحى خرقة الأبازير. ويؤخذ حماض الأترج[1] الكبار المنقى من حبه فيعصر باليد

(*) في الأصل: ويُمَرَّق، وإلى جانبها كتب: «ويمرس» خ، أي في نسخة أخرى. (المحقق).

(1) حماض الأترج ما في جوفه أي لبّه.

عصراً جيداً، ثم يمزج معه مثل ربعه ماء حصرم، ويجعل على اللحم في القدر حتى يغلي ساعة. ثم يؤخذ من اللوز الحلو المقشر المربى بالماء بعد دقة ناعماً فيضاف إليه. ثم يُحلَّى بسكر ومن أراد بجلاب. وتترك القدر على النار حتى تهدأ. ويرش على رأسها ماء ورد وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة ثم ترفع.

(ديكبريكة)[1] صنعتها أن يقطَّع اللحم وسطاً ويترك في القدر ويلقى عليه يسير ملح وكف حمص مقشور وكسفرة يابسة ورطبة وبصل مقطع وكراث ويطرح عليه غمره ماء ويغلى. ثم تؤخذ رغوته، ويلقى عليه خل خمر ومُري[2] ويلقى فيها قليل فلفل مسحوق ناعماً ويُطبخ حتى يبين [6ب] طعمه.

---

(1) بكسر الدال وسكون الياء وفتح الكاف وسكون الباء وكسر الراء وسكون الياء ثم كاف وهاء. هكذا وجدتها مشكلة في الأصل. وأظنها من الآرامية وبحل حمنجا ومعناها الديك المبارك.

(2) انظر صفة صنعه في آخر الكتاب، كما ورد بخط الناسخ. وكتب داود الجلبي ما يأتي «جاء في ما لا يسع الطبيب جهله: مري اسم نبطي وقيل بل عربي اشتق من معنى المرارة، وقيل بل أصله المري لكن غلب استعماله بميم واحدة... والمري النبطي هو المعمول من الشعير، وذلك بأن يخبز ويجفف في التنور حتى يحترق ويضاف إليه البودج والملح والرازيانج ويجعل في الشمس وليكن البودج وخبز الشعير أو الحنطة متساويين. ويدقان ويعجنان بماء في أجانة خضراء والملح مثل أحدهما والرازيانج. وبعضهم يضيف إليه شونيزاً، وبعضهم لا يجعل شيئاً من ذلك. وليكن مثل نصف أحدهما. ويترك الجميع مثل العجين في الشمس الحارة مقدار عشرين يوماً، يعجن كل يوم ويرش عليه الماء. فإذا اسود واحتكم مرق بالماء وصُفي وجعل في الشمس أياماً يؤمن فيها عليه من الفساد ثم يرفع. انتهى ما أردت نقله. وذكر ابن البيطار في مفرداته في مادة مري نقلاً عن =

ومن الناس من يحلّيه بقليل سكر، فإذا نضج طرح فيه شيئاً من أطراف الطيب[1]. ويترك حتى يهدأ على النار ويرفع.

= ديسقوريدوس نوعاً من المري يعمل من السمك المالح واللحوم المالحة، ولم يبين كيفية إحضاره. وذكر أيضاً في المادة عينها للجاحظ رسالة في المري قال فيها: هو جوهر الطعام وروح البارد المستظرف والحار المستنظف. يصلح بالليل والنهار ويطيب البارد والحار. ويدبغ المعدة ويشهي الطعام ويغسل أوضار الجوف الفاسدة وينشف البلغم ويذهب بخلوف الفم. اهـ ـ وجاء في التاج: المري كدري أدام كالكامخ يؤتدم به كأنه منسوب إلى المرارة، والعامة تخففه. وأنشد أبو الغوث:

وأم مثواي لباخية وعندها المري والكامخ

وقد جاء ذكره في حديث أبي الدرداء وذكره الأزهري في الناقص. اهـ أقول يسمى المري باليونانية garon (غارن)، وباللاتينية garum (غارم)، وبالنبطية **مده ؤمل** (مريا)».

(1) جاء في الأصل: أطراف الطيب. ولم أجد من سمّاه بهذا الاسم من المؤلفين البتة. وربما كانت عوام بغداد تسميه بهذا الاسم في ذلك العهد. وأظفار الطيب ذكرت في القاموس وخاصة في كتب مفردات الطب. فقد جاء في مفردات ابن البيطار ما ملخصه: (قال الخليل بن أحمد هو شيء من الطيب أسود شبيه بالظفر يجعل في الدخن. وقال ديسقوريدوس هو غطاء صنف من ذوات الصدف وهو شبيه بصدف الفرفير يوجد بالهند في البلاد القائمة المياه ويجمع إذا جفت المياه في الصيف. وقد يؤتى بشيء منه يوجد على ساحل القلزم ولونه إلى البياض ما هو دسم. وأما الذي يؤتى به مما يوجد على ناحية بابل فإن لونه أسود وأصغر منه. وكلاهما طيب الرائحة إذا بخّر بهما كان في رائحتهما شيء يسير من رائحة جند بادستر، وقال ابن رضوان وجدت في كتاب الطيب أن أنواع الأظفار كثيرة منها ما يكون في بحر اليمن ومنها ما يكون ببحر البصرة ومنها ما يكون بالبحرين وهو أجودها وببحر القلزم يجلب من جدة). وقال صاحب ما لا يسع الطبيب جهله =

(زيرباج) صنعته أن يقطَّع اللحم السمين صغاراً ويجعل في القدر وعليه غمره ماء وقطع دارصيني وحمص مقشور ويسير ملح. فإذا غلى، تؤخذ رغوته. ثم يطرح عليه رطل خل خمر وربع رطل سكر وأوقية لوز حلو مقشر مدقوق ناعماً، يداف بماء ورد وخل ثم يطرح على اللحم. ويلقى عليه درهم(*) كسفرة مسحوقة وفلفل ومصطكى منخولة. ثم تصبغ بالزعفران ويجعل في رأس القدر كف لوز مقشر مفرد بنصفين، ويرش عليها قليل ماء ورد، وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة، وتترك على النار حتى تهدأ، ثم ترفع.

ومن أحبّ أن يجعل فيها الدجاج فليأخذ دجاجة مسموطة يغسلها ويقطعها على مفاصلها. فإذا غلت القدر غلية، ألقاها على اللحم تنضج بنضاجه.

(نيرباج) صنعته أن يقطَّع اللحم صغاراً أوساطاً ويطرح في القدر مع يسير ملح وغمره ماء، ثم يغلى وتؤخذ [7أ] رغوته ويجعل فوقه بصل مقطع. ومن أحب أن يجعل فيه جزراً جعل. ويلقي عليه الكسفرة اليابسة والدارصيني والفلفل والمصطكى والزنجبيل وطاقات نعنع رطبة. فإذا نضج يؤخذ حب رمان ومثل ثلثه زبيب أسود ويدق ناعماً ويداف بالماء ويُصَفَّى ويجعل في القدر ويؤخذ قلب جوز فيدق ناعماً ثم يستحلب بالماء ويلقى في

= أنها تسمى بالفارسية (ناخن ديو) و(بديان) (؟) بباء فارسية. اهـ. وترجمها لكلارك مترجم مفردات ابن البيطار إلى الفرنسية بـ(Blattes de Bysance).

(*) الدرهم البغدادي يعادل: 3,2992 غرام. (الناشر).

القدر أيضاً؛ ويجعل في رأسها قطع قلب جوز صحاحاً. وتؤخذ طاقات نعنع يابس ثم يفرك في رأس القدر. ووقت تعريق اللحم ونقصان الماء عنه يدق اللحم الأحمر بالأبازير ويعمل كبباً. ثم يرش على رأس القدر ماء ورد، وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة، وتترك على النار حتى تهدأ وترفع.

(**طباهجة**) صنعتها أن يؤخذ لحم مُشَرَّح يقطع صغاراً. وتقطع الألية وتُشَرَّح وتجعل في القدر وعليها شيء يسير من الماء ونصف درهم ملح مدقوق ودانق زعفران. فإذا انسلت الألية وأخرج حممها[1] يلقى اللحم في القدر على الدهن، ويلقى عليه [7ب] قطع بصل وطاقات نعنع وكرفس، ويحرك حتى ينشف ماؤه. ثم يلقى عليه كسفرة يابسة وكمون وكرويا[*] ودارصيني وزنجبيل الجميع مدقوق ناعماً، ويفرد نصف الأبازير ليطرح بعد النضج. ثم يؤخذ خل خمر وماء حصرم وماء ليمو[2]

(1) في الأصل حممها. والصحيح أن يقال (الحم) بفتح الحاء وتشديد الميم وهو قطع الألية المسلية فقد جاء في تاج العروس: الحمة واحدة الحم لما أذبت أهالته من الألية إذا لم يبق فيه ودك.

(*) (Carum carvi) وهو بذرة نبات له رائحة عطرية تنشط الهضم وتكرع وتجشئ، وتزيل عسر الهضم وتفتح الشهية وتعالج الغثيان والدوخة. وتُمزج مع الأدوية الأخرى لإزالة آثار سيئة منها أو لإضافة النكهة، وتستعمل الكروية مع المسهلات، وتسمى في المغرب: الكروية. (المحقق).

(2) الليمو هو الليم وهو الليمون. وقد ورد اسم ليمو في منهاج ابن جزلة وفي بحر الجواهر لمحمد بن يوسف الطبيب الهروي أيضاً. وفي عصرنا تسميه عامة بغداد بالـ(نومي) وعامة الموصل بالـ(نوم) وهما محرفان من ليمو =

فيمزج ويُلقى عليه من جملة الأبازير شيء. ومن أحب أن يضيف إليه شيئاً من ماء السماق فعل. ثم يسقى تلك المياه حالاً فحالاً حتى يتكامل النضج ويخرج منها البقول. ويرش عليها المري العتيق. ويضاف إليها باقي الأبازير وشيء يسير من فلفل. ويزين رأسها بصفر البيض، ويرش عليها ماء ورد، ويمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتترك على النار حتى تهدأ وترفع.

(**تفاحية**) صنعتها أن يؤخذ اللحم السمين فيقطع قطعاً صغاراً مستطيلة ويطرح في القدر وعليه يسير من ملح وشيء من كسفرة يابسة. ويغلى إلى أن يقارب النضج، وتنزع رغوته وترمى. ثم يقطع بصل صغار ويلقى فوقه، وعود [8أ] دارصيني وفلفل ومصطكى وزنجبيل مدقوق ناعماً وطاقات نعنع. ثم يؤخذ التفاح الحامض، فينقى من حبه، ويدق في هاون حجر، ويعتصر ماؤه، ويجعل فوق اللحم. ثم يربى له شيء من اللوز المقشر ويلقى عليه. ويوقد تحته إلى أن ينضج. ويترك على النار حتى يهدأ. ومن أحب جعل فيها دجاجة مقطعة على مفاصلها تنضج بنضاجها وترفع.

(**حصرمية**) وصنعتها أن يؤخذ اللحم السمين، يقطَّع ويلقى في القدر، وعليه يسير من ملح وكسفرة يابسة، ثم يغمر بالماء. وتؤخذ رغوته. ثم يقطع البصل، ويقشر البذنج(*)،

= وليم. ومراد المؤلف النوع الحامض منه. وهو النومي الحامض

(*) هو الباذنجان أو البيتنجان باللهجة العراقية الدارجة. (المحقق).

ويسلق في قدر مفردة بماء وملح نصف سلقة، وينشف، ويترك في القدر، ويطرح عليه طاقات نعنع وقطع يقطين مقشر من قشره وشحمه، ويلقى عليه فلفل ومصطكى ودارصيني مدقوق ناعماً. ثم يؤخذ الحصرم الطري ويعصر باليد عصراً جيداً، ويصفى على منخل رفيع، ويضاف إليه مثل عشره ماء ليمو، ويجعل في [8ب] القدر. ثم يدق اللوز الحلو المقشر، ويربى بشيء من الماء. ويعدل طعمها بالماء وحليب اللوز على حسب الإرادة. ثم يؤخذ من النعنع اليابس شيء يسير فيفرك في رأس القدر. وفي الناس من يجعل في رأسها من التفاح المزِّ(*) شيئاً، وهو طيب. وكذلك إن أريد جعل فيها بعد طرح اللحم دجاجة مقطعة على مفاصلها. ثم يرش على رأس القدر ماء ورد، وتترك على نار هادئة ساعة حتى تهدأ وترفع.

(حُلْوِيَّة) وتسمى: فرحانة. وصنعتها أن يقطَّع اللحم السمين وحده والألية وحدها، ويترك في القدر ومعه شيء يسير من ملح وكسفرة يابسة وقليل بصل مقطع وجزر، ويغمر بالماء، ويغلى حتى يقارب النضج، وتؤخذ رغوته وترمى. ثم يلقى عليه الفلفل والزنجبيل والمصطكى والدارصيني المدقوق ناعماً. فإذا نضج يؤخذ خل خمر وسكر أو جلاب، ويعدل مزاجه بحسب الإرادة، ويصبغ بالزعفران. فإذا قارب النضج جعل في رأس القدر لوز حلو مقشر مفرد بنصفين وعناب [9أ] وفستق وبندق

(*) المز: الحامض الطعم. (المحقق).

مقشرين وزبيب أحمر وقطع مبحثرة[*] وحلوى قراضية[1] ويرش على رأس القدر ماء ورد، وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة، وتترك على النار حتى تهدأ وترفع.

ومن أحب جعل معها دجاجة مقطعة على مفاصلها بعد أن يسلق اللحم نصف سلقة لينضج معه.

(رُمّانية) صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين وسطاً ويجعل في القدر، ويجعل معه يسير من الملح المطيب[2] ويغمر بالماء، وتؤخذ رغوته أخذاً جيداً. ثم يقشر الباذنجان من قشره الأسود ويشق صليباً، ويقشر البصل ويشق أيضاً، ويقشر القرع وينقى من حبه وشحمه ويقطع سيوراً، ويطرح ذلك أجمع في القدر بعد أن يسلق في قدر مفردة نصف سلقة. ويلقى عليه كسفرة وكمون ودارصيني وفلفل ومصطكى وطاقات نعنع حتى ينضج نضاجاً جيداً. ثم يؤخذ الرمان الحامض فيفرط باليد ويُعصر عصراً جيداً ثم يصفى ويلقى في القدر. ثم يفرك النعنع اليابس [9ب] ويجعل في رأس القدر. ويدق شيء يسير من الثوم ويترك أيضاً في القدر. وقد يجعل أيضاً في القدر دجاجة مقطعة على مفاصلها لتنضج مع اللحم. ثم يترك على النار الهادئة ساعة ثم يرفع.

(*) في الأصل: مسبرا. وسيأتي ذكر المبحثرة في الباب العاشر. (المحقق)

(1) أتت هذه الكلمة مشوشة في الأصل برأس قاف بلا نقط وراء وألف وضاد بعده سن بلا نقط وهاء. وأظنه أراد بالحلوى القراضية المقرضة وهي الفستقية وستأتي في الباب التاسع.

(2) سيأتي ذكر الملح المطيب في الباب السابع في فصل المطيبات.

(ريباسيَّة) هي لحم مسلوق مُعَرَّق بالأبازير، ويطرح عليه قليل بصل مقطع ثم يعصر ماء الريباس[*] ويطرح فوقه. ويربى له قليل من اللوز الحلو المقشر المدقوق ناعماً ويلقى فيه. ثم يترك على النار ويكون ناره هادئة إلى أن ينضج ثم يرفع.

(سُمَّاقيَّة) صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين أوساطاً، ثم يترك في القدر، ثم يلقى عليه شيء من الملح المطيب، ثم يغلى غلية حتى يقارب النضاج. وتؤخذ رغوته أخذاً جيداً. ثم يلقى فوقه السلق المقطع على قدر الإصبع وجزر. ثم يؤخذ البصل والكراث النبطي[1] ويقشر ويغسل بماء وملح ويجعل فوقه. وإن كان أوان الباذنجان جعل فيه مقشراً من قشره الأسود ويسلق في قدر ناحية. ثم يؤخذ السماق فيجعل [10أ] في قدر مفردة ويلقى عليه يسير ملح ولبابة خبز ويسلق جيداً ويصفى. ثم يأخذ من أحب دجاجة مسموطة مغسولة تقطع على مفاصلها وتلقى في القدر. ويدق اللحم الأحمر ناعماً وعليه الأبازير ويعمل كبباً أوساطاً ويلقى في القدر أيضاً. ويجعل عليها الأبازير وهي الكسفرة اليابسة والكمون والفلفل والزنجبيل والدارصيني والمصطكى المدقوق ناعماً وطاقات نعنع طري. ثم يؤخذ ماء

(*) الريباس: نبات يشبه السلق في أضلاعه وورقه ولكن طعمه حامض إلى حلاوة، معجم الألفاظ الفارسية المعربة 70 ـ 71. (المحقق)

(1) قال داود الأنطاكي في تذكرته في مادة كراث: الكبار منه الشبيهة بالبصل هو الشامي، والدقيق الورق الشبيه بالثوم هو النبطي، والذي لا رؤوس له هو القرط (بالكسر) ويسمى بمصر كراث المائدة. أقول ويسمى هذا كراث البقل أيضاً وهو الذي يؤكل نيئاً. بخلاف الشامي والنبطي.

السماق المذكور فيجعل في القدر. ويدق الجوز ويربى بالماء ويطرح في القدر. ثم يفرك في رأسها النعنع اليابس ويلقى فيها قطع جوز صحاحاً غير مدقوق. ويُدَّق شيء يسير من الثوم ويداف بشيء من المرقة ويطرح في القدر. وفي الناس من يجعل في رأسها عيون البيض[1] وتترك على نار هادئة حتى تهدأ ثم ترفع.

(ليمويبَّة) وصنعتها أن يقطَّع اللحم والألية ويترك في القدر مع يسير ملح ويغمر بالماء ويغلى حتى ينضج وتؤخذ رغوته. ثم يؤخذ البصل والكراث [10ب] والجزر إن كان أوانه أو البذنج. ويغسل البصل والكراث بماء حار[*] وملح ويسلق البذنج في قدر مفردة نصف سلقة ثم يترك في القدر. وإن كان جزر فما يحتاج إلى سلقه بمفرده. ثم يطرح فوقه كسفرة يابسة ومصطكى وفلفل ودارصيني وزنجبيل مدقوق ناعماً وطاقات نعنع. وتؤخذ دجاجة فتقطع على مفاصلها وتجعل في القدر. ثم تلقى التوابل فيها. ويؤخذ ماء الليمو السلاف ويصفى من عكره وحبّه ثم يطرح في القدر. ويؤخذ اللوز المقشر الحلو فيدق ناعماً ويربى بالماء ويترك في

---

(1) إذا فقص البيض على شيء حار جمد وتكون صفرته في الوسط وحولها البياض. فكأن الصفرة حدقة عين والبياض بياضها. ولذا سمّاها عيون البيض تشبيهاً. وهذا كقولهم عيون النرجس لزهره.

(*) في الحاشية من الأصل: «فاتر» بخط الناسخ، فلعله يعني في نسخة أخرى. (المحقق).

القدر. ويفرك في رأسها طاقات نعنع يابس ويرش عليها ماء ورد، وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة، ثم تترك على النار حتى تهدأ وترفع.

وفي الناس من يحليها بسكر، فإذا كانت محلاة يسقط منها النعنع والبذنج.

(مَغْمُومة) وتسمى: مقطعة، وصنعتها أن يؤخذ اللحم السمين فيقطع صغاراً وتشرَّح الألية خفيفاً وتقطَّع صغاراً .[11أ] ويؤخذ البصل والبذنج يُقشر ويسلق نصف سلقة ويقطع أيضاً صغاراً. وقد لا يسلق وحده بل يقشر ويقطع على قدر اللحم. وتُفرش الألية في أسفل القدر فرشة وفوقها فرشة لحم. ويذر عليها الأبازير المدقوقة ناعماً وهي كسفرة يابسة وكمون وكرويا وفلفل ودارصيني وزنجبيل وملح. ثم يفرش على اللحم فرشة بذنج وبصل ثم تجعل على هذا القانون إلى أن يبقى من القدر نحو أربع، خمس أصابع. وكل فرشة ينثر عليها من الأبازير المدقوقة حسب الحاجة. ثم يمزج الخل الفائق بشيء من الماء وقليل زعفران ويجعله غمر القدر وفوق ذلك اللحم والحوائج بإصبعين ثلاثة. وتترك حتى تهدأ على النار ثم ترفع.

(ممقُورِيَّة) صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين صغاراً ويطرح في القدر ومعه يسير ملح ويلقى عليه ماء غمره. ثم يغلى وتنزع رغوته. فإذا قارب النضج تُطرح عليه الأبازير، الكسفرة والكمون والدارصيني والمصطكى والفلفل [11ب] وبصل مقطع. فإذا نضج ألقي عليه من خل الخمر جزء ومن المري جزأين

ويرمى في رأس القدر كف يسير من الكسفرة اليابسة صحاحاً ويرش عليه ماء ورد. وتترك حتى تهدأ على النار وترفع.

(**حُبَيشِيَّة**)[1] صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين أوساطاً ثم يطرح في القدر مع يسير من ملح وغمره ماء ويغلى وتؤخذ رغوته. فإذا قارب النضج ألقي عليه بصل مقطع مغسول بالماء الفاتر والملح وجزر مقشر قد أُخرج ما في جوفه. ويرمى عليه الكسفرة اليابسة والكمون والدارصيني والمصطكى والفلفل. ثم يؤخذ من الزبيب الأسود قدر ما يحتاج إليه فيدق ناعماً، ثم يمرس بالماء ويصفى، ويؤخذ من مائه جزأين ومن الخل الجيد الحاذق جزء فيطرح في القدر. ويدق يسير من الجوز ويمرس بالماء المذكور ويلقى فوقه. ويفرك في رأس القدر طاقات من نعنع يابس. وتترك القدر على النار حتى تهدأ. وترفع بعد أن تمسح جوانبها بخرقة نظيفة.

(**مشمشية**) يؤخذ اللحم السمين [12أ] يقطَّع صغاراً ويجعل في القدر مع يسير ملح وغمره ماء. ثم يغلى وتؤخذ رغوته. ثم يقطَّع البصل ويغسل ويلقى على اللحم. وتطرح عليه الأبازير، الكسفرة والكمون والمصطكى والدارصيني والفلفل والزنجبيل، المدقوق ناعماً. ويؤخذ المشمش اليابس ينقع في ماء حار ثم يغسل ويطرح في قدر أخرى ويغلى غلية خفيفة. ثم يحط ويمرس باليد ويصفى على منخل ويؤخذ الماء تمرق به

---

(1) بصيغة التصغير.

القدر. ثم يربى اللوز الحلو المدقوق ناعماً بشيء من ماء المشمش ويطرح عليه.

وفي الناس من يصبغها بيسير زعفران. ثم يرش على رأس القدر قليل ماء ورد. وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار وترفع.

(نَارنجيَّة) صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين أوساطاً ويترك في القدر وغمره ماء حتى يغلي. فإذا غلى تُنزع رغوته. ويطرح عليه ملح قدر الحاجة. ويقطَّع البصل والكراث ويغسل بالماء والملح. ويحك الجزر ويقطع قدر أربع أصابع ويلقى في القدر. وغمره ماء ويطرح عليه [12ب] الكمون والكسفرة اليابسة وعيدان دارصيني، وفلفل وزنجبيل ومصطكى مدقوق ناعماً وطاقات نعنع. ثم يدق اللحم الأحمر بالأبازير ناعماً ويعمل منه كبباً أوساطاً. ويؤخذ النارنج فيقشر من قشره ويزال عنه شحمه الأبيض ويعصر. وليكن الذي يعصره غير الذي قشره. ثم يصفى على منخل ويطرح في القدر. ويؤخذ قرطم[1] قد نقع في ماء حار ساعة، ثم يغسل ويدق في هاون حجر ناعماً. وإن لم يحضر فليكن نحاساً[*]. ويستحلب ماؤه باليد ويصفى ويطرح في القدر. ثم يفرك في رأس القدر طاقات نعنع يابس وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك على النار حتى تهدأ وترفع.

---

(1) حب العصفر.

(*) وفي المخطوط «نحاس» وهي خبر فليكن. (المحقق).

(نارسرك) هذا الاسم أعجمي وأصله أنارسرك[1] يعني رمان وخل. وصنعة هذا اللون أن يقطَّع اللحم السمين قطعاً وسطاً ثم يجعل في القدر وغمره ماء. ويطرح عليه يسير ملح. ويغلى وتنزع رغوته. فإذا قارب النضج ألقي عليه الكسفرة والكمون والفلفل والدارصيني [13أ] والمصطكى المسحوق ناعماً سوى الدارصيني فإنه يترك عيداناً. ويقطع بصل ويغسل ويطرح في القدر وطاقات نعنع. ويجعل في القدر كُبباً من اللحم الأحمر المدقوق بالأبازير. ثم يؤخذ حب رمان فيدق ناعماً ويداف بخل خمر ويصفى ويطرح في القدر. ويؤخذ الجوز المقشور فيدق ناعماً ويداف بماء حار ويجعل على الطبيخ. ثم يعدل طعمه على حسب الإرادة. وليكثر من الجوز حتى يكون له قوام. ثم يلقى على رأس القدر قطع جوز صحاحاً ويفرك فيها طاقات نعنع يابس، ويرش عليها يسير من ماء ورد، وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة، وتترك على النار حتى تهدأ وترفع.

(مُصُوصيَّة)(*) صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين أوساطاً ويجعل في القدر وغمره ماء ويسير ملح. فإذا غلى تكشط رغوته. ويلقى عليه من الكرفس المقطع من عروقه وقضبانه المغسول باقة ويسير من بصل مقطع ومن الأبازير الكسفرة والكمون والفلفل والمصطكى وعيدان [13ب] دارصيني. ثم يطرح عليه

---

(1) أنار بالفارسية هو الرمان ومنه أنارترش الرمان الحامض وأناردانه حب الرمان وأنار مَلَس الرمان المُزّ.

(*) بضم الميم والصاد كما جاء في الأصل. (المحقق).

من خل الخمر الجيد ما يغمره. ويصبغ بيسير زعفران. ويجعل في رأس القدر عيون البيض، وتترك على نار هادئة ساعة ثم ترفع(*).

فصل: في اللبن وما يطبخ منه

(المضيرة) صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين أوساطاً. ثم يجعل في القدر مع يسير ملح وغمره ماء. ثم يغلى وتزال رغوته. فإذا قارب النضج يؤخذ البصل الكبار والكراث النبطي الكبار أيضاً فيقشر وتقطع أذنابه ثم يغسل بماء وملح وينشف ويطرح في القدر. ويطرح عليه الكسفرة اليابسة والكمون والمصطكى والدارصيني المدقوق ناعماً[1] فإذا نضج ونشف الماء منه ولم يبق سوى الدهن غرف في صحن. ثم يؤخذ من اللبن الفارسي[2] قدر الحاجة فيلقى في القدر، ويترك حتى يغلي غلية. ثم يسكن النار عنه ويحركه. فإذا سكن غليانه أُعيد ذلك اللحم والتوابل

(*) يظهر في الحاشية: «بلغ قراآة»، ويظهر هذا أيضاً في ورقة 18ب وفي ورقة 25أ. (المحقق).

(1) أرى أن ليس من الضروري متابعة المؤلّف حرفياً في تتبيل الطعام بالتوابل التي يكرر ذكرها في الغالب. فربما كانت لا توافق ذوق الجميع في هذا الزمان. فيكمن استعمال الأفاويه المعروفة في زماننا وتنويعها حسب الأطعمة والاعتياد.

(2) لم أجد ذكر اللبن الفارسي في ما لدي من الكتب. وأظن أن المؤلف أراد به الماست وهو اللبن الحامض، وهو الروبة أو ما يسمى بالتركية: اليوغرت.

إليه. ويغطى رأس القدر وتمسح جوانبها وتترك حتى تهدأ على النار وترفع [14أ].

(بُقُوليَّة) صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين أوساطاً ويطرح في القدر ومعه يسير ملح وغمره ماء. فإذا غلي تؤخذ رغوته. وإذا قارب نضاجه يؤخذ كراث البقل يقطع صغاراً ويدق في الهاون ناعماً ويلقى في القدر. ثم يؤخذ اللحم الأحمر ويدق بالأبازير المعروفة، وشيء يسير من ذلك الكراث ويعمل منه كبباً وتطرح في القدر. فإذا نشفت منها المائية طرح عليها الكسفرة والكمون والفلفل المدقوق ناعماً وعيدان دارصيني. ثم يلقى عليه من اللبن الفارسي حسب الحاجة. ويفرك في رأسها طاقات نعنع يابس. وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار وترفع.

(لَبَنيَّة) صنعتها أن يقطَّع اللحم ويلقى في القدر مع يسير ملح ويغمر بالماء. ويغلى حتى يقارب النضج. فإذا تعرق في دهنه ونشف عنه أكثر الماء، ألقي عليه البصل والكراث المقطع المغسول والبذنج المشقوق صليباً الذي قد سلق في قدر مفرد نصف سلقة. وبعده الكسفرة اليابسة [14ب] والكمون المدقوق والمصطكى وعيدان دارصيني وطاقات نعنع. ثم يغلى في باقي مائيته حتى يتمّ نضجه. ويطرح عليه لبن فارسي قد جعل فيه ثوم مدقوقاً. ويفرك في رأس القدر طاقات نعنع يابس. وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة، وتترك على النار حتى تهدأ ساعة ثم ترفع.

(**بقولية**)[*] صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين أوساطاً ويطرح في القدر ومعه يسير ملح وغمره ماء. فإذا غلي تؤخذ رغوته. وإذا قارب النضج ألقي عليه الأباريز المعروفة ثم يؤخذ كسفرة خضراء ونعنع طاقات تفرط أوراقها وتُلقى في القدر ويؤخذ كراث البقل يقطع بالسكين صغاراً ثم يدق في هاون حجر ويلقى في القدر. ويؤخذ اللحم الأحمر يدق بالأبازير، ويخلط به شيء يسير من ذلك الكراث المدقوق ويعمل كبباً ويلقى في القدر. فإذا نشفت منها المائية طرح عليها قليل فلفل مسحوق ناعماً وزنجبيل ومصطكى. ثم يلقى عليه من اللبن الفارسي حسب الحاجة. ويفرك في رأسها طاقات نعنع [15أ] يابس. وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار وترفع.

(**مُجَزَّعَة**) صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين أوساطاً ويطرح في القدر مع يسير ملح ويغمر بالماء. فإذا غلى تكشط عنه الرغوة. وتقطع بصلتين، ثلاثة وتطرح فوقه. ثم يؤخذ من السلق باقتين أو ثلاثة على قدر اللحم فيغسل بعد أن يقطع على مقدار أربع أصابع ويطرح في القدر. ويلقى عليه الكسفرة اليابسة والكمون والمصطكى والدارصيني والفلفل. فإذا نضج طرح عليه من اللبن الفارسي الذي قد جعل فيه الثوم المدقوق حسب الحاجة. ثم إذا هدأت القدر

(*) كُتب في حاشية الأصل: مكررة وقد تركها الجلبي وقد أثبتها لأن نصها يختلف عن الأولى قليلاً. (المحقق).

على النار يُذر على رأسها قليل شونيز[1] وتمسح جوانبها وترفع.

(**عُكَيْكَة**)[2] صنعتها أن تؤخذ الألية الطرية تقطَّع وتُسلَّى ويخرج حممها. ثم يؤخذ اللحم السمين يقطع صغاراً ويلقى على الألية المسلية، ويحرك حتى يتورد. ثم يجعل عليه غمره ماء ويسير ملح ويترك حتى [15ب] ينضج وينشف [ولا يبقى من مائيته][3] سوى الدهن. ويلقى عليه كسفرة يابسة وكمون مدقوقين ناعماً ودارصيني وفلفل مسحوق ومصطكى ويحرك. ثم يؤخذ من اللبن الفارسي بقدر الحاجة فيجعل فيه الثوم المدقوق ويطرح في القدر ويترك حتى يغلي. ثم تقطع النار من تحت القدر وتترك على نار هادئة حتى ينعقد اللبن ويقذف دهنه أعلاه. ثم يذر عليه يسير من دارصيني مسحوق ناعماً وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وترفع.

(**مَصُلِيَّة**) صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين ويسلق على العادة وتكشط رغوته. فإذا نضج ألقي عليه كف بصل مقطَّع ويسير من ملح وكسفرة يابسة مسحوقة وكمون وفلفل وعيدان دارصيني ومصطكى. فإذا نشفت المائية منه وظهر الدهن يؤخذ المصل[4] يدق ناعماً ويطرح عليه ماء حار ويمرس باليد جيداً

(1) هو الحبة السوداء أو ما تسمى: حبة البركة.
(2) بصيغة التصغير.
(3) ما بين المعقوفتين مطموس في الأصل، والإضافة يقتضيها السياق.
(4) أراد بالمصل الأقط. فقد جاء في كتاب ما لا يسع الطبيب جهله لنصير =

حتى يصير كاللبن الحامض وفي قوامه. ثم يطرح في القدر. ويسحق يسير من الثوم ويلقى في القدر وطاقات من النعنع الطري. ويذرّ على رأسها أيضاً شيئاً [16أ] من الدارصيني المسحوق ناعماً. وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع.

= الدين إسماعيل الكتبي المفتي البغدادي في مادة (رخيين): «هو ماء اللبن المطبوخ... وقيل هو المصل الخراساني وقيل إن الدوغ [وهو المخيض] إذا طبخ بالنار حتى غلظ وجفّ سُمي مصلاً، وإن وضع في الشمس حتى يغلظ ويسوّد سُمي رخبيناً». وجاء في تاج العروس في مادة أقط. الأقط شيء يتخذ من المخيض الغنمي يطبخ ثم يترك حتى يمصل. وجاء في مادة كنأ: قال أبو حاتم من الأقط الكثير... إلى أن قال: وأما المصل فمن الأقط يطبخ مرة أخرى.

الباب الثاني

في السواذج على اختلافها

(**أسفَانَاخِيِّة**) صنعتها أن يؤخذ اللحم السمين فيقطع قطعاً متوسطة. ثم تُشَرَّح الألية الطرية وتسلى وينحى حممها. ويلقى اللحم في ذلك الدهن ويحرك حتى يتورد. ثم يجعل عليه غمره ماء قد أسخن ناحية. ويرمى فيه يسير من ملح. ثم يُغلى وتنزع رغوته. ويلقى عليه كف حمص منقوع مقشر. ويؤخذ الأسفاناخ الطري يغسل بماء ثم يقطع بالسكين بعد أن تنحّى عنه عروقه السفلى قدر إصبع. ويدق في هاون حجر ويطرح في القدر. فإذا قارب النضج طرح عليه الكسفرة اليابسة والكمون والفلفل المسحوق والمصطكى وعيدان دارصيني رقاق ويسير من الثوم المدقوق ناعماً. ثم تزاد القدر ماء على حسب الاحتياج وليكن فاتراً فإذا غلى ساعة طرح عليه من الأرز المنقى [16ب] المغسول قدر الحاجة. ويوقد تحته حتى ينعقد ويصير سلساً. ثم يترك على نار هادئة ساعة ويرفع. ثم يكون قد أُعِدَّ له لحماً أحمر(*) مدقوقاً ناعماً، يعمل منه كبباً صغاراً وتقلَّى في الدهن بالأبازير المعروفة. فإذا غرف الطبيخ جعل على وجهه من ذلك

(*) في المخطوط «أحمراً» وهي ممنوعة من الصرف. (المحقق).

اللحم المقلو ومن دهنه ما يحتاج إليه. ويذر عليه أيضاً الدارصيني المدقوق ناعماً ويستعمل.

(رُخاميَّة) هي أرز بلبن يطبخ إلى أن ينعقد ثخيناً. ثم يغرف ويجعل فوقه اللحم المقلو في الألية والأبازير كبباً مثل ما ذكر في الأسفاناخية، ويذر عليه الدارصيني.

وقد تعمل على وجه آخر. وذلك أنه يسلق اللحم فإذا نضج وقلّت مائيته طرح عليه من اللبن الحليب قدر الحاجة. ويلقى فيه عيدان دارصيني ومصطكى. فإذا غليَ حق غليانه ألقي عليه من الأرز المغسول ما تحتمله. فإذا نضج وانعقد سلساً غرف وجعل على وجهه ما ذكرناه من اللحم المقلو والدارصيني.

(أرز مفلفل) وصنعته أن يؤخذ اللحم السمين فيقطع أوساطاً. وتُسلَى الألية الطرية ويرمى حممها [17أ]. ثم يطرح اللحم عليها ويحرك حتى يتورد. ويذر عليه يسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقة ناعماً. ثم يترك عليه غمره ماء. ويغلى حتى ينضج. ويرمى عنه الرغوة. وينحى من القدر بعد أن ينشف الماء عنه ويتعرق بحيث لا يكون قحلاً. ويلقى عليه من الكسفرة اليابسة والكمون والدارصيني والمصطكى المسحوق ناعماً قدر ما يحتمله، ومن الملح كذلك. وعند كمال نضجه يرفع من القدر منشفاً من الماء والدهن، ويذرّ عليه شيء من تلك الأبازير المذكورة. ثم يؤخذ كيل من الأرز وثلاثة أكيال ونصف كيل ماء. ويسلى من الألية الطرية وزن ثلث مقدار اللحم. ويطرح الماء في

القدر. فإذا غلى غلية ألقي عليه الدهن المسبوك. ويجعل فيه مصطكى وعيدان دارصيني ثم يغلى إلى أن يستحكم غليانه. ويغسل الأرز دفعات ويصبغ بالزعفران ويطرح في الماء ولا يحرك. ثم يغطى القدر ساعة إلى أن يفور الأرز ويغلي الماء، ثم يفتح ويصفف ذلك اللحم فوق الأرز ويغطى، وفوق الغطاء كساء، وتدثر بحيث لا يدخلها الهواء [17ب]. وتترك القدر حتى تهدأ على النار اللينة ساعة ثم ترفع. وفي الناس من يعمله ساذجاً غير مصبوغ بالزعفران.

(**شُوربا**) وصنعتها أن يقطّع اللحم السمين أوساطاً. ثم تسلى الألية الطرية ويرمى بالحمم عنها. ويطرح اللحم في الدهن ويحرَّك حتى يتورد. ثم يلقى عليه غمره ماء فاتر ويسير من ملح وكف حمص مقشور وأعواد رقاق دارصيني وطاقات شبت(1) يابس. فإذا نضج اللحم طرح عليه كسفرة يابسة وزنجبيل وفلفل مسحوق ناعماً، ويزاد الماء الذي في القدر ماء آخر فاتراً. ويوقد تحته حتى يغلي حق غليانه. ثم ينحى الشبت عن القدر، ويؤخذ من الأرز المنقى المغسول دفعات، يطرح في القدر حسب الحاجة، وتترك على النار حتى ينضج الأرز. ثم تقطع النار من تحتها. ويذر على رأسها كمون ودارصيني مسحوقين ناعماً. وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة. وتترك على النار ساعة ثم ترفع.

---

(1) بكسر الشين والباء وتشديد التاء. يسمى الآن في بغداد (شبنت). وهو نبات كالرازيانج يسمى في الموصل (مشقوقة). وتسميه الترك (دره أوتي) والفرنسيون Aneth وبالانكليزية garden ـ dill وبالهولندية dillë.

ولا تترك حتى ينعقد الأرز شديداً. ومن أراد جعل فيها من اللحم المدقوق كباباً [18أ].

(**مُجَدَّرة**) صنعتها كصنعة الأرز المفلفل، إلا أنها لا تصبغ بالزعفران ويجعل فيها مثل نصف الأرز عدساً ويساق السياقة المذكورة في الأرز المفلفل.

(**إطرية**)[1] وصنعتها أن يقطَّع اللحم السمين أوساطاً،

---

(1) بكسر الألف وسكون الطاء وكسر الراء بعدها ياء مخففة ثم هاء. إن أغلب المؤلفين متفقون على أن الأطرية هي الرشتة. فقد قال ابن سينا: «هي كالسيور تتخذ من الفطير... وتسمى في بلادنا رشتة». وقال صاحب ما لا يسع الطبيب جهله: «هو ما يتخذ من العجين الفطير المحكم العجن ويرقق ويقطع سيوراً، فإن كانت دقاقاً سُمّيت بالفارسي رشتة، ويدور ويربع ويسمونه ططماج معرب عن لفظ تركي». وجاء في تذكرة داود الأنطاكي في مادة اطرية: «هي الرشتة إن عملت رقاقاً وقطعت طوالاً أو لفت بالأيدي على الخشب وكسرت حين تجف. وإن صغر فتلها في حجم الشعير فهي الشعيرية. وإن قطعت مستديرة فهي البغرة عند الفرس والططماج عند الترك. وإن حشيت باللحم المستوي سُمِّيت ششبرك. وهذه الأنواع كلها تعمل من العجين الفطير». أما مؤلف كتاب الطبيخ هذا فقد ميّز بين الأطرية والرشتة كما سترى في المادة التالية. وهذا التمييز إما متأت عنده من اختلاف في الشكل والحجم مع اتحاد في المادة وهي العجين الفطير، وإما من اختلاف في المادة نفسها فتكون نشا في الأطرية وعجيناً فطيراً في الرشتة. فقد جاء في تاج العروس أن الأطرية: «طعام كالخيوط يتخذ من الدقيق وقال شمر شيء من النشاستج المتلبقة. وقال الليث طعام يتخذه أهل الشام لا واحد له. وقال الجوهري ضرب من الطعام ويقال هو لاخشه بالفارسية. قلت تفسير المصنف يقتضي أنه المسمى بغزل البنات في مصر وتفسير شمر والليث يدل أنه المسمى بالكنافة فإنه الذي يتخذه أهل الشام ويتقنونه =

وتسلى الألية ويرمى بحممها، ويطرح اللحم على الدهن ويعرَّق فيه. ثم يرمى عليه يسير ملح وعود دارصيني. ثم يجعل عليه من ماءٍ فاتر ما يغمره. وتقطع بصلتان[*] وتلقى، قبل أن يطرح الماء، وكف حمص مقشور وأضلاع سلق وقدر كفين أرز منقى مغسول ثم إذا نضج اللحم يرمى فيه كسفرة يابسة مدقوقة ناعماً ويسير فلفل ومصطكى. فإذا غلى حقّ غليانه أضاف إلى القدر كف ونصف كف أطريةً. ثم إذا نضجت القدر ذرّ على رأسها كمون ودارصيني مسحوقين ناعماً، ومسح جوانبها بخرقة نظيفة وتركت حتى تهدأ على النار وترفع.

(رَاشتَا)[1] وصنعته أن يقطَّع اللحم السمين أوساطاً ويجعل في القدر ويجعل عليه غمره ماء وعود دارصيني ويسير [18ب] ملح وكف حمص مقشور ومثل نصفه عدس، ويغلى إلى أن ينضج. ثم يزاد عليه الماء ويغلى حق غليانه. ثم تطرح الراشتا وهي عجين يعجن فيه قوة ويبسط رقيقاً ثم يقطع سيوراً دقاقاً طول أربع أصابع ويوقد تحتها إلى أن ينعقد سلساً. فإذا هدأ على نار لينة ساعة رفع.

= من النشاستج فاعرف ذلك». وفي بحر الجواهر: الأطرية ضرب من الطعام يقال لها بالفارسية الأخشه... وقد يطلق في الطب على الطعام الذي يتخذ من العجين الفطير المعمول رقاقاً المقطوع دقاقاً يطبخ بلحم أو بغيره فارسيها أوكرا (بكاف فارسية). ثم قال بعبارة فارسية: وبر رشتة نشاسته نيز اطلاق كنند. أي وتطلق أيضاً على رشتة النشا.

(*) في المخطوط «بصلتين» ومثل هذا الخطأ النحوي ورد مراراً. (المحقق).

(1) جاء في الأصل راشتا ويقال لها في بغداد الآن أرشتة.

(**عَدَسيَّة**) وصنعتها أن يقطَّع اللحم وتسلَّى الألية على العادة، ويجعل اللحم في الدهن ويُعرَّق إلى أن يتورد. ثم يُلقى عليه يسير ملح وكمون وكسفرة يابسة مسحوقة ويغمر بماء. فإذا قارب النضج جَعَل فيه سلقاً مغسولاً مقطعاً نحو أربع أصابع. فإذا نضج السلق زاده ماءً على حسب الحاجة. ثم يغلى. فإذا استحكم غليانه ألقي عليه من العدس المنقى المغسول ما يحتمله الماء ويواصل وقود النار تحته إلى أن ينضج العدس. فإذا انعقد سلساً وعلم نضاجه، أخذ له من الثوم بقدر ما تحتمل القدر فيدق ناعماً ويطرح فيه ويحرك بالمغرفة. ثم يترك على نار هادئة ساعة ويرفع.

ويترك عليه إذا غرف ماء ليمو(*) [19أ].

(**حنطية**) صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين أوساطاً ويعرَّق بالألية المسلية على نحو ما سلف وصفه. ثم يلقى عليه يسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقة وقطع دارصيني. فإذا قارب النضج زاده ماءً بقدر الحنطة وشيئاً من شبت يابس. فإذا غلي حق غليانه يأخذ من الحنطة المقشورة قدر الحاجة فترضُّ في الهاون يسيراً، ثم تغسل وتطرح في القدر. وينحَّى الشبت عنها. ويواصل وقود النار تحتها حتى تنعقد انعقاداً سلساً. فإذا هدأت على النار ساعة ترفع. ويذر على وجهها الكمون والدارصيني المدقوقين ناعماً، ويعصر عليها من أحب الليمو الطري.

(*) يظهر في أسفل الورقة تحت لفظة «ليمو»، ما نصه: «بلغ قراءة». (المحقق).

(**فَريكيَّة**) صنعتها أن يعرق اللحم السمين المقطع صغاراً بالدهن المسلي. ثم يغمر بالماء ويُلقَى عليه يسير ملح وعود دارصيني. فإذا نضج اللحم ألقي عليه شيء من الكسفرة اليابسة المطحونة. ثم يزاد ماءً يسيراً. ويؤخذ من الحنطة الحديثة قدر الحاجة فيفرك من سنبله وينظف ويضاف إلى القدر. ويترك [19ب] حتى ينعقد أثخن من الحنطية. فإذا هدأ على النار يُحَطُّ ويُغرف. ويجعل على وجهه الكمون والدارصيني المسحوق ناعماً وشيء من الألية الطرية المسلية ويؤكل.

(**مهلبية**) وتسمى: البِهَطَّة(*) وصنعتها أن يسلق اللحم السمين بعد أن يقطَّع أوساطاً ويعرق في الدهن المسلي على العادة كما ذكر. فإذا نضج زاده ماءً وتركه حتى يغلي ساعة. ويُلقي فيه قدر الحاجة من الملح والكسفرة اليابسة والمصطكى وأعواد من الدارصيني. وعند نضج اللحم يمرق بماء فاتر حسب الحاجة ومقدار الأرز. فإذا غلى الماء يؤخذ من الأرز ما يحتمله الماء ويُغسل. ويصبغ بشيء من الزعفران ويحلى إما بجلاب وإما بسكر ويعدل بالحلاوة حسب الإرادة. ويترك على النار ساعة حتى يهدأ ثم يرفع.

(**أسفيذباجة**) صنعتها أن يعرق اللحم المقطَّع أوساطاً بالدهن المسبوك من الألية الطرية حتى يتورد. ثم يلقى عليه ملح

(*) كتب الجلبي: بفتح الباء والهاء وتشديد الطاء، ولكن في الأصل جاءت اللفظة بكسر الباء وفتح الهاء وتشديد الطاء. (المحقق).

بقدر الحاجة وكسفرة يابسة وكمون وفلفل مسحوق ناعماً وقطع بصل وكف حمص مقشور [20أ] وعيدان شبت(*). ويغمر بالماء، ويطرح عليه يسير ملح، ويغلى حتى ينضج. وينحى البصل عنه، ويزاد يسير ماء فاتراً. ثم يؤخذ من اللوز الحلو جزء فيقشر ويدق ناعماً ويستحلب بالماء ويجعل في القدر ويمرقها حسب الإرادة بحليب اللوز. ومن أراد جعل فيها قبل طرح اللوز المستحلب كبباً قد اتخذت من اللحم الأحمر المدقوق بالأبازير المعروفة ودجاجة مسموطة مغسولة مقطعة على مفاصلها. ثم ينحى الشبت عنها. ويكسر على رأسها عيون البيض. ويذر عليها كمون ودارصيني مدقوقين ناعماً. وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع.

(**سغدية**)[1] صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين ويلقى في القدر وعليه قطع بصل ودرهمان كسفرة وعيدان دارصيني منحوتة ودرهمان كسفرة وعيدان دارصيني منحوتة ودرهمان ملح ويواصل تحريكه. فإذا تعرق وفاحت رائحته يلقى عليه كف من حمص مقشور ويحرك. ثم يجعل عليه غمره ماء وشيء من شبت، فإذا غلى أخرج الشبت منه. ثم يأخذ [20ب] اللوز المقشور المدقوق ناعماً ويربى بالماء ويلقي عليه بياض البيض

(*) يُعرف الآن في بغداد: شبنت. (المحقق).

(1) بضم السين وإسكان الغين المعجمة منسوبة إلى السغد وهي «ناحية كثيرة المياه نضرة الأشجار... تمتد مسيرة خمسة أيام... وفيها قرى كثيرة بين بخارى وسمرقند وقصبتها سمرقند..» (معجم البلدان).

ويضربه جيداً. ثم يلقيه في القدر. وتعدل بما يكفيها من الملح. ثم تأخذ شرائح خفافاً قد سلقت نصف سلقها وتطيب بالملح. وتعارض على رأس القدر عيدان وتجعل تلك الشرائح عليها لتدخن بما يصعد من بخار القدر. فإذا نضجت القدر ألقيت الشرائح في رأسها وصفر البيض التي أخذ بياضها ثم يؤخذ لحم أحمر يدق بالساطور ناعماً ثم في الهاون بالأبازير والملح بقدر الحاجة ويكبّب ويسلق مع الشرائح ويرفع فيغمس في بياض البيض ويكون ساخناً ليلبس البياض ويمسكه؛ ثم يجعل في القدر مع الشرائح. وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتغطى وتترك على النار ساعةً حتى تهدأ. ثم يذر على رأسها كمون ودارصيني مسحوق ناعماً وترفع.

(**شوربا خضراء**) صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين أوساطاً ويعرق في ألية مسلية. فإذا تورد جعل فيه قدر الحاجة ملحاً وكسفرة [21أ] يابسة مسحوقة ناعماً وقطع دارصيني وكف حمص مقشور. ويغمر بالماء ويوقد تحته. فإذا غلى ورمي بزبده يؤخذ من كراث البقل الطري باقتين فيقطع بالسكين صغاراً. ثم يدق في الهاون ويلقى في القدر. ثم يؤخذ من اللحم الأحمر جزء، فيدق ناعماً بالأبازير، وكف من حمص مقشور وأرز مغسول وقليل من ذلك الكراث المدقوق. ويعمل منه كباباً وتلقى في القدر. فإذا نضج الجميع تزاد القدر ماءً بقدر الحاجة. ثم يؤخذ مثل ربع الماء أرز فيغسل مراراً ويطرح في القدر. ثم لا يزال يغلى إلى أن

يستحكم نضاجه ويكون إلى الخفة أقرب. ثم يترك على النار حتى يهدأ ويرفع.

(ماء وحمص) صنعته أن يعرق اللحم على العادة كما وصف. ويلقى عليه الملح والكسفرة والكمون بقدر [الحاجة](*) وعود دارصيني وحمص مقشور وشبت وبصلة مقطعة. ثم يغمر بالماء ويوقد تحته إلى أن ينضج ويقذف دهنه. ثم يهدأ على النار ويرفع.

(ماء الباقلي) يعمل كذلك. ويكون عوض الحمص باقلي [21ب] مقشور منقوع مفرد بنصفين. وإذا غرف جعل عليه قليل ماء ليمو أو سماق مدقوق ناعماً منقى من حبه.

(ماش) يعرق اللحم على العادة. ويؤخذ ماش وينقى من قشره ويضاف إليه مثل ربعه أرز ويساق السياقة المذكورة في عمل الأرز المفلفل.

(مُلَبَّقة)(1) صنعتها كصنعة الأرز المفلفل، إلا أنه يكون فيها النصف أرز والنصف الآخر عدس وماش وحمص مقشور. ويساق السياقة المذكورة في عمل الأرز المفلفل.

(*) ساقطة في الأصل وأضافها الجلبي للسياق. (المحقق).

(1) بصيغة اسم المفعول.

الباب الثالث

في ذكر القلايا والنواشف وأجناسها

القلايا، منها ما فيه الحموضة، ومنها ما فيه الملوحة، ومنها ما فيه الحلاوة، والباب يتضمن ذكر الجميع. فمن ذلك:

(العَنْبَرِيَّة) وصنعتها أن يعمل اللحم شرائح(*)، ويدق بساطور. ثم يدق ثانياً في هاون ناعماً. ثم يسلق السماق بماء وملح يسير وكسرة من لباب خبز سميذ، ثم يمرس باليد [22أ] ويعتصر ماؤه ويصفى، ويسلق به اللحم المدقوق. ويؤخذ منه جزء فيعمل كبباً بالأبازير. فإذا نضج وشرب المائية نُشِّف في طبق. ويُذر عليه الأبازير، الكسفرة والكمون والفلفل والمصطكى والدارصيني المسحوق جميعه ناعماً، ويسير من نعنع يابس، ويخلط الجميع. ثم تُسَلَّى الألية الطرية في مقلى برام، ويرمى حممها. ويؤخذ ذلك اللحم فيلقى في المقلى يتقلى بالدهن. ولا يزال يحرك حتى ينضج بحيث لا يكون جافاً ولا قحلاً. ثم يزين بعيون البيض. ويترك حتى يهدأ على نار لينة. ويرش عليه يسير ماء ورد. ويمسح جوانب المقلى بخرقة نظيفة ثم يرفع.

(مِشْمِشِيَّة) صنعتها أن تسلى ألية(**) ويرمى حممها،

(*) في المخطوط «شرائحاً» وهي ممنوعة من الصرف. (المحقق).

(**) في الأصل: «الدُهن» واستدركت في المقابلة. (المحقق).

ويقطع اللحم السمين صغاراً، ثم يترك على الألية المسلية ويحرك حتى يتورد. ثم يجعل عليه غمره ماء ويسير من ملح وعود دارصيني. ثم يؤخذ لحم أحمر فيدق ناعماً ويعمل كُبباً على هيئة المشمش وفي جوف كل واحدة [22ب] لوزة حلوة مقشورة من قشريها. فإذا غلي اللحم في الماء وكشطت رغوته طرحت تلك الكبب وألقي عليها من الكسفرة اليابسة والكمون والمصطكى والدارصيني والزنجبيل المدقوق جميعه ناعماً. ثم إذا نشفت المائية وبقي الدهن يُرش عليه قليل خل بحيث يصير له مرقة يسيرة. ثم يدق اللوز الحلو ناعماً ويداف بماء ويصبغ بالزعفران ويطرح في القدر. ويُعَدَّل طعمها على حسب الإرادة.

وفي الناس من يحليها بيسير سكر، ثم يرش على رأس القدر ماء ورد. وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة، وتترك على النار حتى تهدأ ساعة وترفع.

(سَفَرجَليِّة) صنعتها أن يقطّع اللحم السمين صغاراً رقاقاً مشرَّحاً. ثم تُسلّى الألية الطرية ويرمى حممها، ويلقى اللحم فيها. ويرمى عليه درهم ملح ودرهمان(*) كسفرة يابسة مسحوقة ناعماً وعود دارصيني وشيء من مصطكى. ثم يجعل عليه غمره ماء. فإذا قارب النضج طرح فيه كبباً من اللحم المدقوق بالأبازير. فإذا نضج اللحم في سلقه يؤخذ [23أ] من السفرجل الكبار الحامض البالغ، ثم يُقشر وينقى من حبه ويُقطَّع قطعاً

(*) في المخطوط «درهم ملح ودرهمين». (المحقق).

متوسطة ويُلقى على اللحم ينضج معه. ثم يؤخذ من ذلك السفرجل أيضاً جزء فيدق ويعتصر ماؤه في هاون حجر باليد عصراً جيداً، ثم يصفى ويطرح في القدر. ويرش عليه قدر خمسة دراهم خل خمر. ويؤخذ قدر عشرة دراهم لوز حلو يدق ناعماً ويربى بالماء ويضاف إليه. ثم يصبغ بيسير زعفران. ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد. وتُمسح جوانبها بخرقة نظيفة. ثم تترك على نار هادئة ساعة حتى تهدأ وترفع.

(نارنجية) صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين صغاراً. ثم تسلى الألية وتطرح القطع اللحم في القدر. ويلقى عليه ملح قدر درهم وكسفرة يابسة ويحرك حتى يتورد. ثم يلقى عليه غمره ماء ويغلى وتكشط رغوته. ويلقى عليه فلفل ومصطكى وعود دارصيني وزنجبيل مدقوق جميعه ناعماً. ثم يقطع بصل وجزر مقشر صغاراً ويلقى في القدر. ثم يؤخذ لحم أحمر يدق ناعماً ويجعل فيه شيء من الألية الطرية والأبازير المذكورة [23ب] ويكبّب على قدر النارنج ثم يلقى في القدر. فإذا جمد يؤخذ صفار بيض مع يسير زعفران ويضرب ضرباً جيداً. ثم تخرج الكبب وهي حارة وتغمس في ذلك الصفار حتى تلبسه، ثم تعاد إلى القدر ساعة، ثم تخرج وتعاد إلى صفار البيض المذكور ثلاث مرات. فإذا قارب النضاج يؤخذ قدراً يسيراً(*) من ماء النارنج وماء الليمو ويُرش على اللحم الذي في القدر. ثم يدق

(*) كذا في الأصل، والصواب: قدر يسير. (المحقق).

وزن عشرة دراهم لوز حلو مقشور ويربى بماء ويلقى في القدر. ويفرك في رأسها طاقات نعنع يابس. وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة، وتترك على نار هادئة ساعة حتى تهدأ. ويرش عليها يسير ماء ورد وترفع.

(**فاختية**) صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين الأحمر مشرَّحاً صغاراً ويعرق في الألية على نحو ما تقدّم وصفه. ثم يغمر بالماء حتى يغلي وتؤخذ رغوته. ويكبّب اللحم الأحمر المدقوق ناعماً أوساطاً ويُجعل فيه ثم يطرح في القدر. ويلقى فيها قطع بصل صغار، ويلقى فيه يسير ملح وكمون وكسفرة وفلفل ومصطكى ودارصيني مسحوق الجميع ناعماً [24أ]. فإذا قارب النضج يؤخذ لبن فارسي وماء السماق المصفى، يخلطان جميعاً ثم يطرح في القدر. ويؤخذ الجوز المقشر فيدق ناعماً ويربى بماء السماق ويلقى في القدر. ثم يفرك في رأسها طاقات نعنع يابس. وتترك حتى تهدأ على النار ساعة. ثم يرش عليها يسير ماء ورد، وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وترفع.

(**مُدَقَّقَات حامضة**) صنعتها أن يشرَّح اللحم الأحمر خفافاً، ثم يدق ناعماً وتلقى عليه الأبازير وهي الكسفرة والفلفل والدارصيني والمصطكى، والحمص ويسير من بصل. ثم يكبب دون النارنج. وتسلى الألية الطرية وتلقى الكباب فيها وتحرك حتى تتورد. ثم تغمر بالماء. وتقطع بصلتين ثلاثة وتلقى في القدر. فإذا نضج وقذف دهنه يرش عليه يسير ماء ليمو أو ماء حصرم أو كلاهما مخلوطين أو ماء السماق أو ماء حب رمان.

ويفرك في رأس القدر طاقات نعنع يابس. ويلقى فيها شيء من مصطكى وفلفل ودارصيني. ومن أحبّ يرش عليها يسير خل خمر ويصبغ بزعفران. ثم يرش على رأس القدر يسير ماء ورد [24ب]، وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة، وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع.

(**بُوران**) صنعته أن يؤخذ الباذنجان فيسلق في ماء وملح سلقة خفيفة. ثم يخرج وينَّشف ساعة. ثم يقلى بالشيرج[*] الطري حتى ينضج ويقشر من قشره ويترك في صحن أو قدح كبير ويضرب بملعقة جيداً حتى يصير مثل الخبيص. ويلقى فيه يسير من ملح وكسفرة يابسة. ثم يؤخذ اللبن الفارسي ويخلط به الثوم، ويلقيه على ذلك الباذنجان ويخلط به جيداً. ثم يؤخذ اللحم الأحمر ويدق ناعماً ويكبّب صغاراً وتسلى الألية الطرية ويُسَرَّح اللحم فيها ويحرك حتى يتورد. ثم يغمر بماء. ويسلق حتى ينشف الماء ويعود إلى دهنه، ويجعل على وجه الباذنجان. ويذر عليه الكمون والدارصيني المدقوق ناعماً ويستعمل.

(**شيرازية**)[1] صنعتها أن يقطَّع اللحم صغاراً، ويعرق بالألية المسلية على العادة. ثم يغمر بالماء ويغلى إلى أن ينضج. فإذا نضج نُثر عليه كمون وكسفرة ودارصيني وملح [25أ]. وإذا نشفت منه المائية وقذف دهنه ألقي عليه حسب الحاجة شيراز.

(*) هو زيت السمسم، وما زال معروفاً بهذا الاسم في العراق. (المحقق).
(1) منسوبة إلى الشيراز وهو اللبن الرائب المستخرج ماؤه أي الممصل.

ويحرك تحريك يسير خفيف(*). ويترك حتى يهدأ على النار. ويذر عليه كمون ودارصيني مسحوق ناعماً. ثم يرفع.

فصل:

في السواذج والحلو من هذا الباب من ذلك(**)

(بُورانية)(1) صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين صغاراً. وتسلى الألية ويخرج حممها. ثم يطرح عليها، ومعه يسير ملح وكسفرة يابسة مدقوقة، ثم يعرق حتى يتورد وتفوح رائحته. ويطرح عليه غمره ماء وأوراق كسفرة خضراء وعود دارصيني. فإذا غلى وكشطت عنه الرغوة وقلت المائية منه، ألقي عليه بصل مقطَّع نصفين قدر يسير ودرهم ملح ودرهمين كسفرة يابسة وكمون ودارصيني وفلفل ومصطكى، والجميع مدقوق ناعماً. ثم يدق لحم أحمر على ما تقدَّم ذكره ويعمل منه كبباً لطافاً وتلقى في القدر. ويؤخذ الباذنجان فتقطع قموعه ويغرز بسكين، ثم يقلى في الشيرج الطري أو الألية الطرية المسلية ومعه بصل [25ب] صحاحاً. فإذا نضج اللحم ترك عليه من أحب يسير مري. ويصبغ بدانق(2) زعفران. ويصفف الباذنجان المقلو على اللحم في القدر، ويُذرُّ عليه كسفرة يابسة ودارصيني مسحوق

(*) كذا في الأصل، والصواب: تحريكاً يسيراً خفيفاً. (المحقق).

(**) يظهر في الحاشية: «بلغ قرآاة». (المحقق).

(1) منسوبة إلى بوران بنت الحسن بن سهل زوج المأمون (القاموس).

(2) الدانق سدس الدرهم.

ناعماً، ويرش عليها يسير ماء ورد. وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة، وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع.

(بَصلية) صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين قطعاً صغاراً مُشَرَّحاً خفيفاً. وتسلى الألية الطرية ويرمى حممها. ويلقى اللحم على الدهن ويحرك حتى يتورد. ويجعل عليه غمره ماء، مع يسير ملح وأوراق كسفرة خضراء وعود دارصيني. ويغلى وترمى رغوته. فإذا قلّ الماء منه يؤخذ البصل الطري الأبيض فيقشر ويقطع صليباً ويلقى في القدر بعد أن يغسل بماء وملح، ويكون مثل نصف مقدار اللحم. ويلقى عليه الكمون والكسفرة والفلفل والمصطكى والدارصيني مدقوق جميعه ناعماً.

وفي الناس من يصبغه بيسير زعفران. ومن أرادها محمضة طرح عليها نحو من عشرة دراهم ماء ليمو أو خل. وتترك حتى تهدأ على النار ساعة. وتمسح جوانبها وترفع [26أ].

(ريحانية) صنعتها أن يقطَّع اللحم الأحمر خفيفاً مشرحاً ويعرق في الألية المسلية حتى يتورد. ثم يجعل عليه غمره ماء. فإذا غلى ترمى رغوته. ثم يطرح عليه يسير ملح وكسفرة يابسة وكمون وفلفل ومصطكى ودارصيني مسحوق جميعه ناعماً. ويدق لحم أحمر بالأبازير ويعمل منه كُبباً لطافاً وتلقى في القدر. ثم يؤخذ من الاسفاناخ الطري باقتين فتقطع عروقها، ثم يقطع بالسكين صغاراً ويدق في هاون حجر يسيراً، ثم يلقى في القدر. فإذا نضج ونشف ماؤه جعل عليه شيء من الثوم المقشر

المدقوق مع يسير ملح وكمون. ثم يحرك ويترك حتى يهدأ على النار ساعة. ويذر عليه كسفرة يابسة ودارصيني مسحوق ناعماً ويرفع.

(نُجُومية) هي لحم مقلو في دهنه بالأبازير المعروفة، ويضاف إليه كف حمص مقشور. فإذا نضج يُصَفُّ عليه عيون البيض. ويذر عليه من الأبازير الكمون والدارصيني المسحوق ناعماً. ويترك على النار حتى يهدأ ساعة ثم يرفع [26ب].

(نَرْجِسيَّة) صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين صغاراً، وتسلى الألية الطرية، ويلقى اللحم في الدهن، ويلقى عليه يسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقة ناعماً ويحرك. فإذا تورد ألقي عليه غمره ماء وكف حمص مقشور. ثم يغلى غلية وترمى رغوته. ثم يؤخذ بصل طري، فيقطع صغاراً، وورق كسفرة خضراء وجزر ينحت حتى يتقشر ويخرج خشبه من جوفه، ويقطع منحوتاً صغاراً رقيقاً. ويدق اللحم الأحمر بالأبازير ويعمل كبباً صغاراً ويلقى في القدر. ثم يطرح بعده الجزر والبصل المقطع ويحرك. ثم ترمى فيه الأبازير، وزن درهمين كسفرة وكمون ومصطكى ودارصيني مسحوق ناعماً. ومن أحب أن يرش عليه يسير مري فعل. ثم يصف على وجهه أعني الطبيخ عيون البيض، ويذر عليه دارصيني مسحوق ناعماً، وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة، وتترك على النار تهدأ ساعة وترفع.

(مَنْبُوشة) صنعتها أن يؤخذ اللحم الأحمر ويدق ناعماً، وتزال منه العروق والغضاريف. ثم [27أ] يسلق في الماء مع

يسير ملح نصف سلقة، وينشف من الماء. ثم تسلى الألية الطرية ويطرح ذلك اللحم في الدهن ويحرك حتى يتورد. ثم يجعل عليه غمره ماء. ويلقى فيه يسير ملح وكسفرة يابسة وأوراق من كسفرة خضراء. ثم يؤخذ كف حمص مقشور مفرد بنصفين فيلقى على اللحم. ويوقد تحته حتى ينضج وينشف ماؤه ويعود إلى دهنه. ويطرح فيه الكمون والفلفل والدارصيني والمصطكى المسحوق. ويصف على وجهه عيون البيض. ويذر عليه دارصيني مسحوق ناعماً. ويرش عليه يسير ماء ورد. وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة، وتترك على النار حتى تهدأ ساعة ثم ترفع.

(مَدفونة) صنعتها أن يقطَّع لحم سمين صغاراً، وتسلى الألية ويعرق فيها. ثم يغمر بالماء، ويلقى عليه درهم ملح ودرهم كسفرة يابسة مطحونةً ناعماً وعود دارصيني. فإذا غلى غلية تؤخذ رغوته فترمى. ويؤخذ لحم أحمر فيدق دقاً ناعماً ويسلق في ماء وملح ويلقى عليه كف حمص مقشر مدقوق جريشاً [27ب] قد نُقِع في الماء ساعة. ثم يؤخذ الباذنجان الكبار فتقطع أقماعه ويزال جميع ما في جوفه من بزره ويحفظ لئلا ينثقب، ثم يحشَّى من ذلك اللحم، وتجعل فيه الأبازير المعروفة. ثم يصفّف في القدر بعد أن يقطع له يسير بصل ويرمى في القدر قبله. ثم يصبغ مرق القدر بيسير زعفران. ويذر عليه درهم كسفرة يابسة ودارصيني مسحوق ناعماً. ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد. وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار اللينة ساعة ثم ترفع.

(**بُورانية القَرع**) صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين صغاراً. وتسلى الألية الطرية ويرمى حممها. ويطرح اللحم في الدهن ويعرق حتى يتورد. ثم يطرح عليه غمره ماءً فاتراً ودرهم ملح وورق كسفرة خضراء وعود دارصيني. فإذا غلى تُنَحَّى رغوته. ثم يقطع البصل على قدر اللحم ويغسل بماء فاتر وملح ويلقى في القدر. ثم يؤخذ القرع، ويزال شحمه وحبه ويقطع صغاراً وسطاً ويقشر قشره البراني، ويطرح في القدر، وتكبب كبباً من لحم [28أ] مدقوق ناعماً بالأبازير وتلقى في القدر. وتصبغ مرقة القدر بزعفران. ويطرح فيها قدر الحاجة ملح وكمون وكسفرة يابسة وفلفل ومصطكى وزنجبيل جميعه مسحوقاً ناعماً. ويذر على رأس القدر يسير دارصيني مسحوق ناعماً. ويرش عليها يسير ماء ورد. وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك على نار هادئة ساعة حتى تهدأ وترفع. ومن أرادها محمضة لا يصبغها بزعفران ويرش عليها نحواً من درهم ماء ليمو.

(**خُضَيرِيَّة**)[1] صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين قطعاً صغاراً، وتسلى الألية ويرمى حممها، ويطرح اللحم في الدهن ويلقى عليه درهم ملح وكسفرة يابسة مسحوقة ناعماً. ويعرق اللحم حتى يتورد. ثم يجعل عليه غمره ماء وعيدان دارصيني رقاقاً وأوراق كسفرة خضراء. ويغلى ساعة، ثم تُرمى رغوته. ويؤخذ الباقلى الأخضر يقشر من قشريه ويلقى في ماء حار ساعةً حتى تزول لزوجته، ويغسل باليد، ويترك ساعةً حتى ينشف.

---

(1) بصيغة التصغير.

وتعمل كبباً لطافاً من لحم أحمر مدقوق [28ب] ناعماً وتلقى في القدر. ثم يُرمي الباقلى بعده بساعة ويحرك. فإذا نضج جعل عليه الكمون والفلفل والزنجبيل والمصطكى، والجميع مسحوق ناعماً ويحرك، ثم يصف على وجه الطبيخ عيون البيض ويذر عليه يسير دارصيني مسحوق ناعماً. ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد. وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدأ على نار لينة ساعة وترفع.

(ربيعية) صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين صغاراً، وتسلى الألية ويعرق اللحم في الدهن بيسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقةً ناعماً. ثم إذا تورد اللحم جعل عليه غمره ماء وأوراق كسفرة خضراء وعيدان دارصيني منحوتةً خفافاً. فإذا غلى تُرمى رغوته، ويُلقى عليه كُبباً متخذة من اللحم الأحمر المدقوق بالأبازير ناعماً، وكف حمص منقوع مفرد نصفين، وكف باقلى أخضر مقشر من قشريه مفرد أيضاً بنصفين، ونصف كف عناب، ويحرك. فإذا نضج ألقي عليه حسب الحاجة ملح وكمون وفلفل ومصطكى وزنجبيل، مدقوق الجميع ناعماً [29أ]. ثم يصف عليه عيون البيض. ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد. ويذر عليها قدر درهم دارصيني مسحوق ناعماً. وتترك حتى تهدأ على النار ساعة ثم ترفع.

(مُخْفيَّة)[1] صنعتها أن يقطَّع اللحم الأحمر سيوراً قدر

(1) بصيغة اسم المفعول.

أربع أصابع مشرَّحاً، وتسلى الألية ويرمى حممها، ويطرح اللحم في الدهن. ويلقى عليه درهم ملح وكسفرة يابسة مطحونةً ناعماً ويعرق حتى يتورد. ثم يجعل عليه غمره ماء، وأوراق كسفرة خضراء وعيدان دارصيني وكف حمص مقشراً وكف بصل مقطع صغاراً. وإذا غلي تُرمى رغوته. ثم يدق لحم أحمر ناعماً ويعمل منه كبباً بالأبازير. ثم يؤخذ البيض المسلوق فيُنحَّى البياض وتؤخذ الصفرة فتجعل في وسط الكبة وهي صحيحة وتطرح في القدر. فإذا قارب النضاج ألقي عليه الكمون والفلفل والمصطكى والزنجبيل والجميع مدقوق ناعماً. ثم يؤخذ البيض ويضرب ضرباً جيداً، وتخرج تلك السيور تغمس فيه وهي ساخنة، ثم تعاد إلى القدر. يفعل ذلك مرتين أو ثلاثة حتى تلبس منه الشرائح قميصاً وتعاد إلى القدر. فإذا نشف الماء منه يُذرّ عليه درهم [29ب] دارصيني مسحوق ناعماً. ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد وتترك حتى تهدأ على النار ساعةً وترفع.

(دينارية) صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين قطعاً صغاراً رقاقاً، وتسلى الألية، ويطرح اللحم في الدهن حتى يتعرق. ويلقى عليه وزن درهم ملح وكسفرة يابسة مدقوقةً ناعماً. ثم يجعل عليه غمره ماء وعود دارصيني وورق كسفرة خضراء. فإذا غلى تكشط رغوته. ويرمى فيه قطع بصل مقشر. ثم يؤخذ لحم أحمر يدق بالأبازير ناعماً ويعمل منه قرصاً على هيئة الدنانير وترمى في القدر. ويؤخذ جزر كبار فينحت قشره ثم يقطع دنانير

ويلقى في القدر. ثم يؤخذ بيض مسلوق(*) فيقطع أيضاً على هيئة الدنانير ويرمى في القدر.

وفي الناس من يقلي البيض إذا قطَّعه في الشيرج قبل طرحه في القدر. فإذا نضج أُرْميَ عليه المصطكى والفلفل والكمون المدقوق ناعماً، ويرش عليه قدر عشرة دراهم مري عتيق قد أضيف إليه نحو من ثلاثة دراهم خل ويذرّ عليه نصف درهم دارصيني. وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتُترك حتى تهدأ على النار ساعة وترفع [30أ].

(رطبية) صنعتها أن يقطَّع اللحم الأحمر قطعاً صغاراً مستطيلة خفافاً، ثم تسلى الألية الطرية ويرمى حممها، ويطرح اللحم في الدهن. ويلقى عليه نصف درهم ملح ومثله كسفرة يابسة مسحوقة ناعماً ويحرك حتى يتورد. ثم يجعل عليه غمره ماء فاتر. فإذا غلى تكشط رغوته. ثم يجعل عليه كف لوز وفستق مقشرين مدقوقين جريشاً. ويصبغ بيسير زعفران ويرمى فيه كمون وكسفرة ودارصيني ومصطكى مدقوق ناعماً نحو من درهمين ونصف من الجميع. ويؤخذ من اللحم الأحمر المدقوق ناعماً قدر الحاجة فيعمل منه كبباً مستطيلة في وسط كل واحدة لوزة حلوة مقشرة وتجعل في القدر. ثم يؤخذ من الرطب الطبرزذ أو غيره غريفاً قدر الحاجة، وتخرج النواة من أسفل الرطب بمسلة،

(*) في الأصل: فيؤخذ بيضاً مسلوقاً، وهو خطأ نحوي، ولعله أراد فيأخذ بيضاً مسلوقاً. (المحقق).

ثم يجعل عوضها لوزة حلوة مقشرة، فإذا نضج ونشف ماؤه وعاد إلى دهنه صُفَّ ذلك الرطب عليه. ويذر عليه نحو من عشرة دراهم سكر مطيب بالكافور وزن دانق. ويرش عليه يسير ماء ورد. وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة [30ب] وتترك حتى تهدأ على النار ساعة ثم ترفع.

(مدققات ساذجة) صنعتها أن يقطَّع اللحم السمين صغاراً ويرمى في القدر. ثم يؤخذ اللحم الأحمر فيشرح خفيفاً ويدق ناعماً ومعه يسير ألية وكف حمص مقشراً مرضوضاً وكف أرز مغسول. ثم يلقى الماء على اللحم الذي في القدر غمره ثم يغلى غلية وتُطرح كبباً كباراً(*) قد اتخذت من ذلك اللحم المدقوق. فإذا جمدت تُنحَّى من القدر، واللحم أيضاً. وتُسلَّى ألية طرية ويخرج حممها. ثم يطرح اللحم والكبب في القدر ويحرك في الدهن حتى يتورد. ويلقى عليه يسير ملح وكسفرة يابسة وكمون وفلفل ومصطكى ودارصيني مسحوق ناعماً وزن درهمين. ثم يغمر بالماء، ويلقى عليه عود من دارصيني وحلقة شبت يابس. فإذا غلى غلية يرمى بالشبت عنه ويُلقى عليه كف أرز مغسول ونصف كف حمص مقشور. فإذا نضج تقطع النار عنه ويُترك على نار هادئة ساعةً حتى يهدأ. ويذر عليه وزن نصف درهم دارصيني مسحوق ناعماً. وتُمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة ثم يرفع [31أ].

(*) كذا في الأصل، والصواب: كبب كبار. فلعله يقصد المخَاطَب ولكنَّ لفظة «تُطرح» بضم التاء في أولها في الأصل. (المحقق).

(**خشخاشية**) صنعتها أن يقطَّع اللحم الأحمر مشرحاً صغاراً، وتسلى الألية الطرية ويلقى فيها حتى يتعرق. ويذر عليه نصف درهم ملح ومثله كسفرة يابسة مسحوقة. ثم يغمر بماء فاتر. فإذا غلي تكشط رغوته. ثم يجعل فيه عود دارصيني منحوت رقيقاً وقليل زنجبيل مدقوق ناعماً. ثم يمرق برطل ونصف رطل[1] ماءً حاراً. ويلقى عليه مائة وخمسون درهماً سكراً أو عسلاً. فإذا انحل السكر نثر عليه كف سميذ خشخاشي. ويحرك جيداً حتى ينضج وينعقد. ثم يلقى عليه ثلاثون درهماً خشخاشاً طرياً ويحرك حتى يختلط. ثم يصبغ بالزعفران. ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد. وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدأ على نار لينة ساعة وترفع.

(**عنابية**) صنعتها أن يقطَّع اللحم الأحمر مشرحاً خفيفاً قطعاً صغاراً، وتسلى الألية الطرية وتُخرج حممها، ويلقى اللحم في الدهن حتى يتعرق. ويرمى عليه نصف درهم ملح ومثله كسفرة يابسة مسحوقةً ناعماً. ثم يغمر بماء فاتر. ثم يؤخذ [31ب] لحم أحمر فيدق ناعماً وينقى من العروق والغضاريف، ويرمى عليه شيء يسير من الأبازير المعروفة، ثم يعمل منه كبباً على قدر العناب، وفي جوف كل واحدة فستقة مقشورة وترمى

---

(1) الرطل بالبغدادي... مائة درهم وثمانية وعشرون درهماً وأربعة أسباع درهم. (المصباح المنير) - وهو اثنتا عشرة أوقية بأواقي العرب، والأوقية أربعون درهماً، فذلك أربعمائة وثمانون درهماً، وهو الرطل الشامي (تاج العروس).

في القدر. ثم إذا انسلق نصف سلقة يداف زعفران بماء ورد ثخيناً، وتُخرج تلك الكباب نجعل فيه. فإذا انصبغت تُعاد إلى القدر. فإذا قارب النضاج يذر عليه درهم دارصيني وزنجبيل مسحوق ناعماً، ويُرش عليه قدر عشرة دراهم خل جيد، ويذر عليه خمسون درهماً سكراً. ثم يلقى عليه كف من العناب الطري ونصف كف لوز حلو مقشر. ويصبغ بزعفران. ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد. وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدأ على حمى النار ساعةً ثم ترفع.

(فالوذجية) صنعتها أن يقطَّع اللحم الأحمر صغاراً مستطيلاً، ثم تسلى الألية ويرمى فيها. ويعرق بملح وزن درهم وكسفرة يابسة معه. ويجعل عليه غمره ماء وقطعة دارصيني [32أ]. ويطبخ حتى ينضج ويبقى اللحم مورداً لا قحلاً. ثم يُلقى عليه سكراً مدقوقاً وعسلاً بحسب الحاجة. ويصبغ بالزعفران. ويلقى فيه كف لوز حلو مقشراً. ثم لا يزال يحرك حتى ينعقد. ويترك حتى يهدأ على النار ساعة. ويُصَفُّ عليه السنبوسج المقلو الأبيض المحشو باللوز والسكر. ثم يرش على رأس القدر قليل ماء ورد. وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة ثم ترفع.

(بندقية) صنعتها أن يقطَّع اللحم الأحمر مشرحاً قطعاً صغاراً، وتسلى الألية، ويطرح اللحم الأحمر في الدهن. ويرمى عليه نصف درهم ملح ومثله كسفرة يابسة مسحوقة ناعماً ويحرك حتى يتعرق. ثم يجعل عليه غمره ماء حار.

ويرمى فيه أوراق كسفرة خضراء وكف حمص مقشور مرضوض. ثم يؤخذ كف حمص مسلوق فيرض في الهاون. ويدق اللحم الأحمر بالأبازير ناعماً ويعمل منه كباباً في وسط كل واحدة قليل من ذلك الحمص المسحوق، ويكبّب كالبنادق ويلقى في القدر. فإذا قارب النضاج ألقي عليه وزن درهمين كسفرة [32ب] وكمون وفلفل ودارصيني مسحوق ناعماً. ثم يُفرد صفر البيض من بياضه ويصفف على وجه القدر. ويرش عليها يسير ماء ورد. وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار ساعة وترفع.

(**مُقَرَّصة**) صنعتها أن يؤخذ اللحم الأحمر ويقطع مشرحاً. ثم يدق ناعماً بالأبازير المعروفة ويسير ثوم. وتسلى الألية الطرية ويرمى حممها. ويعمل من ذلك اللحم أقراصاً وتلقى في الدهن حتى تتورد. ثم يطرح عليها غمرها ماء. فإذا غلى ونضج ونشف الماء عنه وعاد إلى دهنه نثر عليه يسير كمون وكسفرة ودارصيني مدقوق ناعماً. ثم يترك حتى يهدأ على النار ساعة ويرفع.

(**فستقية**) صنعتها أن تؤخذ صدور الدجاج فتسلق في ماء ويسير ملح نصف سلقة. ثم تنشف منه، ويزال اللحم من على العظام، وينسل حتى يبقى كالخيوط، ويعاد إلى القدر. ويصبّ عليه غمره ماء. ثم يؤخذ قدر الحاجة من الفستق المقشور فيرض في الهاون، ويلقى في القدر ويحرك. ثم يغلى

غلية. فإذا قارب النضاج ألقي عليه وزن مثلي الفستق [33أ] سكر(*). ثم لا يزال يحرك حتى ينعقد ويرفع.

(**كردية**) صنعتها أن يؤخذ خروف رضيع مسموط يغسل نظيفاً ثم يقطع على مفاصله ويسلق في ماء ويسير ملح وعود دارصيني. فإذا [نضج](**) يُخرج من القدر ويُنشَّف من الماء. ثم يؤخذ من الشيرج الطري قدراً ويترك في مقلى برام أو نحاس مبيض. فإذا غلى الشيرج طرح عليه مغرفة من الماء الذي سلق فيه الخروف. ثم يؤخذ ذلك اللحم فينحى من العظام ويشظى. ثم يترك في المقلى ويواصل تحريكه حتى يتعرق. ثم ينثر عليه الكسفرة اليابسة والكمون والفلفل والدارصيني المسحوق ناعماً. ويترك على نار هادئة مغطى الرأس حتى يهدأ ساعة ثم يرفع.

(**قلية الشواء**) صنعتها أن يؤخذ الشواء البارد البائت ويقطع صغاراً ويؤخذ الشيرج الطري فيلقى في المقلى حتى يغلي، ثم يطرح الشواء عليه ويحرك. فإذا ذاب دهنه ألقي عليه كسفرة وكمون ودارصيني مسحوق ناعماً [33ب].

ومن أرادها محمَّضَةً رش عليها يسيراً(***) من خل مصبوغ بزعفران وصف على وجهها عيون البيض.

(*) في المخطوط «سكراً» ومكانها في الإعراب نائب فاعل لفعل أُلغي المجهول. (المحقق).

(**) هذه اللفظة لم ترد في الأصل وقد أضافها الجلبي لحاجة السياق. (المحقق).

(***)في المخطوط «يسير» وهي في محل مفعول به. (المحقق).

ومن أراد جعل عوض الخلّ ماء ليمو ولا يترك عليه بيضاً. وتترك على النار وهي لينة ساعة حتى تهدأ ثم ترفع.

فصل: وأما طبائخ الدجاج

فإنها إذا سُلقت تقطع على مفاصلها، وتعرق في الشيرج الطري بالكسفرة اليابسة والمصطكى والدارصيني. فإن كانت من الحوامض تمرق بعد التعريق إما بماء السماق أو حب الرمان أو ماء الليمو أو الحصرم أو كلاهما مركبين؛ أو الخل والسكر في الزيرباج[*]. ثم يدق اللوز الحلو المقشور ناعماً ويربى بالماء ويطرح في القدر. ويرش عليه ماء ورد. ويفرك على رأسه طاقات نعنع يابس، ما عدا الزيرباج فلا يفرك عليه نعنع.

وإن كان مصوصاً فيعرق في الشيرج بعد السلق ويطرح عليه الكرفس والخل مصبوغ بزعفران. وفي الناس من يجعل عليها عيون البيض. وإن كان [34أ] ممقوراً[1] فيطرح عليها بعد التعريق خل ومري نصفين بالسواء مع شيء يسير من ماء سلقها.

وإن كان مطجناً طرح عليه شيء يسير من ماء السلق وشيء من المري العتيق. وإذا رفع عن النار يعصر عليه ماء الليمو الطري، ويكون قبل ذلك قد طجن بالشيرج حتى تورَّد.

(*) الزيرياج: مركب من زيرا وهو الكمون ويا اي طبيخ وهو يصنع من لحم طير سمين مع الكمون والخل، معجم الألفاظ الفارسية المعربة 82. (المحقق).

(1) الممقور المنقوع في الخل والملح.

وإن كان مقلو فيطجن بالشيرج ويلقى عليها شيء يسير من ماء سلقها ويجعل عليها عيون بيض.

وإن كان أسفيذاج، فإذا سلق الدجاج بالمصطكى والدارصيني والملح، يدق اللوز الحلو ناعماً ويربى بالماء ويطرح عليه مع كف حمص مقشور منقوع وحلقة شبت ويجعل عليه عيون البيض.

وإن كانت خشخاشية أو فالوذجية تعرق في الشيرج، ثم يعاد عليها ماء سلقها، وتساق السياقة المذكورة في الفالوذجية والخشخاشية.

وإن كانت حلوية تعرق في الشيرج كما ذكرنا، ثم يعاد إليها ماء سلقها، وتلقى عليها حوائج الحلوية، وتساق السياقة المشروحة فيها. ولا تخلى طبائخ الدجاج [34ب] من الكسفرة اليابسة، ولا يكون فيها البصل ولا الثوم البتة. وهذا منتهى الجهد في صنعة طبيخ الدجاج، فاعرف ذلك.

الباب الرابع

في الهرائس والتنوريات
وما يجري مجرى ذلك

(هريسة) صنعتها أن يؤخذ من اللحم السمين ستة أرطال فيقطع قطعاً مستطيلةً وتلقى في القدر مغمورةً بماء. ويوقد تحتها حتى تقارب النضاج. ثم تخرج فيزال اللحم عن العظم وينسل ويعاد إلى القدر. ويؤخذ من الحنطة الجيدة النقية المقشورة المنقاة المدقوقة المغسولة أربعة أرطال فتطرح عليها. ثم يوقد تحتها وقوداً متصلاً من أول الليل إلى الربع ولا يزال يحرك. ثم تترك على نار جيدة. ويطرح فيها دجاج مقطع على مفاصله وعيدان دارصيني وتترك إلى نصف الليل. ثم تضرب ضرباً جيداً حتى تنعقد انعقاداً سلساً ويلقى فيها من الملح حسب الحاجة. وإن احتاجت إلى ماء فتزاد ماءً حاراً. وتترك إلى الفجر. ثم يعاد ضربها ثم ترفع [35أ]. وتسلى الألية الطرية وتجعل على وجهها إذا غرفت. ويلقى عليها أيضاً الكمون والدارصيني المدقوقين ناعماً كل واحد بمفرده. وتؤكل بالمري العتيق وماء الليمو الطري. وعملها في التنور خير من عملها على كانون.

(هريسة الأرز) وتسمى: العُرْسِيّة صنعتها أن يقطع اللحم السمين مستطيلاً ويفعل فيه كما فعل في هريسة الحنطة. إلا أنه يكون عوض الحنطة الأرز المدقوق جريشاً. وإذا طرح فيها على

اللحم يساق السياقة المذكورة في هريسة الحنطة. وإذا غرفت جعل على وجهها دهن الدجاج المسبوك ويذر عليها السكر.

(تنورية) صنعتها أن يؤخذ خمسة أرطال لحم ويقطع أوساطاً. ثم يغسل ويلقى في القدر وغمره ماء ويسير ملح وعود دارصيني ويغلى ثم ترمى رغوته. ويلقى عليه كسفرة يابسة. ويؤخذ رطلين حنطة مدقوقة منقاة مقشورة فتغسل وتلقى في القدر. ويلقى عليها [35ب] طاقات شبت. ويعدل ملحها. ويغطى رأس القدر. وتملأ ماءً بحيث يبقى منها أربع أصابع. وتحط في التنور إلى بكرة. ثم ترفع ويعمل تحتها ثردة، ويذر عليها الكمون والدارصيني المسحوق ناعماً وتستعمل.

(كبيس) وصنعته أن يقطَّع اللحم السمين وسطاً، ويغسَّل ويلقى في القدر، وعليه كف حمص وكف حنطة مقشورة وملح حسب الحاجة وعيدان دارصيني وكسفرة يابسة وكمون ومصطكى وطاقات شبت، ويكثر ماؤه. ويجعل مع اللحم أطراف حمل حولي. وتحط القدر في التنور من أول الليل إلى بكرة. وترفع، ويثرد تحتها ثردة يذر عليها الكمون والدارصيني المسحوق ناعماً وتستعمل.

(سختور)[1] ويسمى (كيبا)[2] وصنعته أن يقطع اللحم

---

(1) كعصفور، والكلمة من الفارسية وهي فيها (سختو) بلا راء في الآخر. ذكرت في بهار عجم وبرهان قاطع. وقد يقال بالفارسية أيضاً (سختي) بياء في الآخر (عن الأب أنستاس ماري الكرملي).

(2) الكلمة معروفة في العراق فيقال لقطع الكرش المحشوة بالأرز واللحم =

السمين صغاراً. وتؤخذ أجواف الغنم اللطاف[1] وتغسل بالماء الحار والصابون مرة، وثانيةً بالماء الحار وورق الأترج، وثالثةً بالماء والملح إلى أن تنظف. ثم يطلى باطنها [36أ] وظاهرها بالزعفران وماء الورد. ثم يدق اللحم الأحمر بالأبازير ويعمل منه كبباً لطافاً وتلقى على ماء حار حتى تجمد. ثم ترفع فتلقى على ذلك اللحم المقطع. ثم يؤخذ بقدر اللحم بقدر ربع اللحم أرز وبقدر ربعه حمص فيغسل مرات ثم يخلط باللحم المذكور. ويلقى عليه بقدر الحاجة ملح وأعواد دارصيني منحوتةً نحتاً رقيقاً، ويصبغ الجميع بالزعفران، وينثر عليه الكسفرة اليابسة والكمون والمصطكى والفلفل والدارصيني والزنجبيل المسحوق ناعماً.

وفي الناس من يضيف إلى ذلك دجاج مسموط مقطعاً على مفاصله. ثم تؤخذ تلك الأجواف فتقطع وسطاً، وتحشى من ذلك اللحم، وتجمع وتخيط بخيط كتان، أو تعمل بخلال من عود يابس، وتصف في القدر، وتغمر بالماء والملح والأبازير المذكورة. ويصبغ الماء أيضاً بيسير زعفران. ويجعل فيه قطع لحم سمين مشرحاً رقيقاً. ويزاد ماؤها بعد الغليان حسب الحاجة. ثم تجعل في التنور، ويغطى رأسها من أول الليل إلى

= المفروم (كيبايات) واحدها (كيباية). ويرجع الأب أنستاس كلمة كيبا أو كيبة إلى أصل عربي فصيح وهو كلمة (قبة) بكسر القاف وتخفيف وتشديد الباء.

(1) أراد بالأجواف: الكروش.

بكرة. ثم ترفع وتستعمل .[36ب] ومن أرادها بغير أجواف جعل ذلك اللحم والأرز والحمص الموصوف في قدر ضيقة الرأس وتركه في التنور، والماء أكثر منه بأربع أصابع. فإذا غلى غلية يُحرك. ويغطى رأس القدر، وتترك في التنور إلى بكرة، ثم ترفع.

(طفشيل)(1) صنعته أن يقطَّع اللحم السمين قطعاً مستطيلة، ثم يطرح في القدر، ويجعل عليه غمره ماء. ثم إذا غلى تزال رغوته. ويؤخذ الباذنجان فيقشر من قشره الأسود. ويقطع نصف قمعه ويشق صليباً ويترك في القدر ويقطع شيء يسير من بصل وكراث كبار نبطي. وإن لم يكن أوان الباذنجان جعل عوضه الجزر مقشر مقطع مستطيلاً. ثم يلقى عليه من الكرفس الطري حسب الحاجة، وطاقات نعنع طري. ويزاد بقدر الماء خلاً. ويلقى فيه المصطكى والكسفرة والدارصيني والفلفل والزنجبيل مسحوقاً كله ناعماً كلُّ ذلك سوى الدارصيني. ويصبغ بالزعفران، ويجعل في التنور، ويغطى رأس القدر إلى بكرة، ثم ترفع.

(أكارع) [37أ] الأكارع تتخذ من حمل حولي، فتغسل

---

(1) جاء في القاموس: الطفشيل بالمعجمة كسميدع نوع من المرق. اهـ. وأظنه خطأً صوابه الطفشيل بكسر الطاء والشين وسكون الفاء والياء كما جاء في بحر الجواهر. ويؤيده هذا الكتاب. إلا أن صاحب بحر الجواهر قال: هو العدس المقشر المطبوخ بالخل. أما هنا فهو الباذنجان المقشر المطبوخ بالخل.

نظيفاً، وتجعل في القدر وعليها من الماء ما يغمرها ثلاث(*) دفعات. ويترك عليها كف حمص مقشور وملح بقدر الحاجة ومصطكى وكسفرة يابسة وكمون مدقوق ناعماً وقطع دارصيني. وتجعل القدر في التنور من أول الليل إلى بكرة مغطاة الرأس، ثم ترفع وتستعمل.

(عدس تنوري) يقطع اللحم السمين قطعاً مستطيلة، ويجعل في القدر، ويلقى عليه السلق مغسولاً. ويؤخذ العدس فينقى ويغسل ويجعل في القدر، وتملأ ماءً بحيث يبقى منها أربع أصابع، وتترك في التنور، ويغطى رأسها إلى بكرة، ثم ترفع. ويلقى فيها الكسفرة والكمون، ويدق شيء من الثوم ويلقى فيها، ثم يذر على وجهها الدارصيني المسحوق وتؤكل بماء الليمو الطري، وإن لم يكن أوانه فالليمو المملوح.

(سكباج تنورية) هذه تعمل بأن يقطع اللحم ويلقى في القدر. وتجعل معه الأبازير والتوابل. ويحل الدبس بالخل. ويصبغ ذلك جميعه بالزعفران. ثم يعدل ملحها وتحط في التنور مغطاة [37ب] الرأس من أول الليل إلى بكرة. ثم ترفع.

(*) في المخطوط «ثلاثة» والمعدود مؤنث. (المحقق).

الباب الخامس

في المطجنات والبوارد[1]
والمقلوبة والسنبوسج وما يناسبها

(1) هي البقول المطبوخة الموضوعة في الأشياء الحامضة كالخل وماء الحصرم والسماق وماء التفاح والريباس والماست (كتاب الأغذية والأشربة من الخمسة النجيبية لنجيب الدين السمرقندي).

(مطجن) يؤخذ جدي رضيع ويسمط، ثم يغسل جيداً، ويقطع على مفاصله. ثم يسلق في الخل، وينشف بعد سلقه. ويقلى في الشيرج الطري. ويجعل عليه كسفرة يابسة وكمون ودارصيني مسحوق، الجميع ناعماً، فإذا تورد يُخرج من المقلى ويجعل في المري العتيق. وينثر عليه الكسفرة والدارصيني المسحوق ناعماً. ويُعصر فوقه ماء الليمو الطري ويرفع.

(صفة أخرى ناشفة) يُسلق جدي مقطع على مفاصله في الخل، ويقلى بالشيرج، وينثر عليه الكمون والكسفرة والدارصيني المسحوق ناعماً. ومن أراده ساذجاً سلقه بالماء. وقلاه بالشيرج ونثر عليه الأبازير المذكورة وحسب.

(مصوص) يؤخذ جدي رضيع فيسمط، ويقطع على مفاصله، ويسلق نصف سلقة بالماء. ثم يخلع الشيرج[1] الطري [38أ] في القدر، وتخرط أوراق الكرفس وتلقى في الشيرج.

---

(1) خلع الشيرج تصفيته. ولم تذكر معاجم اللغة هذا المعنى للخلع، وانفرد دوزي بذكره في معجمه في مادة خلع مشيراً إلى أن ابن البيطار استعمله في مفرداته. ولا بدَّ من أن تصفية الشيرج تكون بإغلائه مع الماء ثم قطفه من عليه كما يغسل الزيت.

فإذا تعرق يطرح الجدي في القدر. ويلقى فوقه من الخل الجيد ما يغمره ثم يصبغ بالزعفران. ويترك على النار حتى يهدأ ويكمل نضاجه. ويرمى شيء يسير من مصطكى، ثم يرفع.

(مقلوبة) يؤخذ اللحم الأحمر فيشرح، ثم يدق بالساطور، ويحول إلى الهاون فيدق ناعماً مهما أمكن. ويؤخذ السماق الحديث فيسلق بماء، ثم يصفى بعد أن يمرس جيداً، ويجعل ذلك اللحم المدقوق فيه، ويسلق إلى أن ينضج ويشرب ماء السماق جميعه. ويكون الماء غمره مرتين. ثم يرفع من القدر، ويرش عليه يسير ماء ليمو، ويبسط حتى ينشف. ثم يذر عليه من الأبازير المدقوقة ناعماً الكسفرة اليابسة والكمون والفلفل والدارصيني، ويفرك فيه طاقات نعنع يابسة ويؤخذ الجوز فيدق جريشاً ويضاف إليه. ويؤخذ البيض فيكسر ويلقى عليه ويخلط به جيداً. ثم يقلَّى في مقلى لطيف حديد أو نحاس يعمل أقراصاً بالشيرج الطري. فإذا نضج وجه منها اقلب الوجه الآخر؛ ثم يُرفع [38ب].

(سنبوسج) وأما السنبوسج فهو أن يؤخذ اللحم الموصوف في عمل المقلوبة، ويقطع الخبز الرقيق المتخذ لذلك، ويحشى باللحم المذكور بعد أن يقطع سيوراً، ويعمل مثلثاً ثم يلصق بيسير عجين، ويقلى في الشيرج ثم يرفع.

وأما الذي يسمى: المكلل فهو أن يحشى عوض اللحم

بالسكر واللوز المدقوق ناعماً المعجون بماء الورد، وإما بالحلواء الصابونية[1] ويقلى بالشيرج.

وفي الناس من يخرجه من الشيرج يجعله في الجلاب ثم يرفعه منه ويتركه في السكر المدقوق ناعماً المطيب بالمسك والكافور لمن أراده.

(مقلوبة الشواء) صنعتها أن يؤخذ الشواء البارد فيدق بالساطور ناعماً ويجعل عليه الأبازير المعروفة وقلب الجوز ويساق السياقة المذكورة في عمل المقلوبة بالبيض. ومن أرادها محمضةً رش عليها يسير ماء ليمو.

(مُفَرَّكة) تؤخذ كبود الدجاج وقوانسها[2] فتغسل وتسلق في ماء ويسير ملح. ثم تخرج وتقطع قطعاً صغاراً [39أ] ثم تخلط بمح البيض[3] ويجعل عليها من الأبازير الموصوفة قدر الحاجة. وتقلى في مقلى بالشيرج، ويواصل تحريكها. ومن أرادها محمضةً تُرك عليها يسير من ماء الليمو الصافي. وإن أريدت ساذجةً لم يُترك عليها ماء الليمو ولا بيض.

(بزماورد)[4] صنعته أن يؤخذ الشواء الحار الذي قد فتر وهجه ويقطع، ويجعل عليه ورق النعنع ويسير من خل خمر وليمو

---

(1) ستأتي في الباب التاسع في ذكر الحلاوات.

(2) القانسة والأحسن القانصة حوصلة الطائر التي في جوفه.

(3) مح البيض صفرته.

(4) بفتح الباء وسكون الزاي وفتح الميم والواو وسكون الراء. هكذا كانت تسميه العامة. والصحيح أنه الـ(زماورد) بالضم، والكلمة فارسية.

مملوح ولب جوز. ويرش عليه يسير ماء ورد. ويدق بالساطور دقاً ناعماً. ولا يزال يسقى خل إلى أن يشربه جيداً. ويؤخذ الخبز السميذ الفائق الملبب فيخرج لبابه، ثم يحشى من ذلك الشواء حشواً جيداً، ويقطع بالسكين قطعاً متوسطةً مستطيلةً. ويؤخذ مركن فخار يبل بالماء وينشف، ويرش فيه ماء ورد، ثم يفرش فيه نعنع طري، ويعبَّأ فيه بعضه فوق بعض. ثم يغطى أيضاً بشيء من النعنع ويترك ساعة ويستعمل. ويؤكل أيضاً بائتاً فيكون طيباً.

(بيض مُطَجَّن) [39ب] يؤخذ البيض المسلوق، يقشر ويقلى في الشيرج. ثم ينثر عليه الكسفرة والدارصيني والكمون المسحوق ناعماً. ثم يخرج من المقلى فيجعل في المري العتيق. ويذر عليه من تلك الأبازير. فإن لم يوجد مري فيترك في المقلى بعد إخراج البيض عنه قليل ماء وملح ودارصيني. فإذا غلى يسكب على البيض المذكور.

وقد يطجن على صفة أخرى، وهو أن يُقلى عيوناً من غير أن يسلق ويرمى عليه شيء من تلك الأبازير ويرش عليه المري.

(بيض مُصُوص) يؤخذ الشيرج الطري ويطرح في القدر ويغلى غليةً. ثم يجعل فوقه الكرفس. فإذا تطجن يذر عليه شيء من كسفرة وكمون ودارصيني مسحوق ناعماً وقليل مصطكى. ثم يسكب عليه الخل حسب الحاجة، ويصبغ بيسير زعفران. فإذا غلى حق غليانه يكسر عليه البيض عيوناً، فإذا جمد يُرفع.

الباب السادس

في ذكر السموك(*) وما يعمل منها [40 أ]

(*) كذا في المخطوط والسمك هي في الأصل جمع سمكة وقد تجمع أيضاً على أسماك. (المحقق).

السمك منه طري و مملوح؛ ونحن نذكر من ذلك ما وقع الاختيار عليه:

فصل: في السمك الطري وألوانه

(**سمك مشوي**) يؤخذ السمك الطري فينحت قشره بالسكين نحتاً جيداً. ثم يشق جوفه ويغسل غسلاً جيداً، وينشف من الماء. ويؤخذ السماق فيدق ناعماً ويرمى حبه. ويؤخذ مثل نصفه سعتر يابس ويدق أيضاً. ومثل ربعه ثوم مقشر مدقوق ناعماً. ويؤخذ مثل نصف الجميع لب جوز فيدق، ويخلط الجميع، وينثر عليه شيء من الكسفرة والدارصيني والكمون والمصطكى مسحوق ناعماً. ويعجن بالشيرج الطري، ويعدل ملحه. ويطلى السمك بالشيرج والزعفران المداف بماء الورد باطنه وظاهره ويحشى جوفه من ذلك الحشو الموصوف. وبربط بخيوط قوية كتان ويجعل في سيخ حديد، ويحط في التنور على نار هادئة غير ملتهبة، ويغطى رأسه بقدر ما يعلم نضاجه. ثم يرفع ويؤكل حاراً وبارداً [40ب].

(**سمك مقلو**) تؤخذ سمكة طرية فتشق وتغسل غسلاً

جيداً، ثم تقطع قطعاً متوسطة. ويدق الثوم والسعتر والأبازير المعروفة وتحشى بها. ثم تطوى القطعة على ذلك الحشو، وتصبغ بالزعفران، وتقلى بالشيرج الطري. ثم تخرج بعد نضاجها من المقلى فتجعل في المري العتيق.

وفي الناس من يجعل منها شيئاً محشواً بحشو السمك المشوي كما وصفنا.

(سمك مسكبج)[1] يقطَّع السمك الطري أوساطاً، ويقلى بالشيرج، ويرمى عليه كسفرة يابسة صحاحاً قدراً يسيراً. ثم يرمى في خل خمر صُبغ بالزعفران وفيه أوراق كرفس.

(سمك ممقور) يقطَّع وسطاً ويغسل ويزعفر ويقلى بالشيرج. ويجعل عليه أطراف طيب مدقوقة ناعماً. ثم يجعل في خل ومري؛ ويكون المري ضعفي الخل.

(مالح ناعم) صنعته أن يؤخذ شبوط طري فيشق جوفه ويخرج ما فيه ثم يغسّل جيداً، وينشف من الماء، ويملح تمليحاً كثيراً جيداً، ويلف في قطعة كساء ويدرج. ثم يحط في [41ب] غرفة أو موضع حار لا يعبره هواء نصف نهار وأقل أو أكثر. وليكن نهار صيف. واعتبار صلاحه بأن يمس بالإصبع، فإن كان لحمه قد لان من تحت جلده، أخرج من الكساء وغسل غسلاً جيداً. ويداف الزعفران بماء الورد ويُطلى جميعه باطناً وظاهراً. ثم يؤخذ الكمون والكسفرة والدارصيني المدقوق ناعماً مع شيء

---

(1) اسم مفعول من سكبجه إذا عمله سكباجاً.

من أطراف الطيب. ويشق فيه شقوقاً دقاقاً، ويعمل فيها من ذلك، ويذر في جوفه منه أيضاً. ثم يجعل في مقلى نحاس مبيض أو برام، ويسكب عليه من الشيرج ما يغمره، ثم يترك في تنور على نار هادئة، ويغطى رأسه. فإذا شرب الشيرج ونشف عنه وتورد رفع. وهو يؤكل حاراً وبارداً. وقد يؤكل مع الباذنجان المقلو ومع الكامخ الريجال[1].

فصل: في السمك المملوح وألوانه من ذلك:

(سمك مقلو بخل ورهشي)[2] صنعته أن يؤخذ السمك المملوح فيغسل بالماء غسلاً جيداً، ثم ينشف ويقلى بالشيرج. ويطرح عليه في المقلى كف كسفرة يابسة صحاحاً. ثم يؤخذ من الخل الجيد [41ب] قدر الحاجة ويجعل على الرهشي، ويداف باليد. ويسقى من الخل قليلاً قليلاً حتى يبقى له قوام حسب الإرادة من الرقة والثخانة. ومن أحب جعل فيه شيئاً من الخردل المدقوق ناعماً. وقد يعمل بغير ذلك. ثم يخرج المالح من المقلى حاراً فيترك فيه، ويسكب عليه ما يبقى في المقلى من الشيرج مع الكسفرة المذكورة، وينثر عليه كمون وكسفرة ودارصيني مدقوق ناعماً ولب جوز. ويؤكل حاراً وبارداً.

---

(1) سيأتي ذكر الكامخ الريجال في فصل المطيبات من الباب السابع.

(2) هو السمسم المقشور المحمص المطحون قبل أن يستخرج منه الشيرج. تلفظه العوام في زماننا (راشي) فيقولون حلاوة راشية للحلوى المعمولة منه ومن الدبس. وهو الطحينة أيضاً وتسميها عوام الموصل (طحينية).

(**مالح بلبن**) يؤخذ السمك المملوح فيغسل ويقطع على ما وصفنا، ويقلى بالشيرج، ويخرج حاراً فيطرح في لبن قد جعل فيه الثوم المدقوق. وينثر عليه الكمون والكسفرة ودارصيني مدقوق ناعماً. ويؤكل حاراً وبارداً.

(**مالح مقلو ساذج**) يقلى بالشيرج وتنثر عليه الأبازير المذكورة المدقوقة ناعماً.

(**مالح مكزبر**) يقلى السمك المملوح بعد غسله بالشيرج الطري ومعه الكسفرة. ويخرج حاراً فيطرح في الخل المصبوغ بزعفران.

(**مالح بخل وخردل**) يقلى بالشيرج كما وصف. ويخرج من المقلى ويترك في خل قد جعل فيه الخردل المدقوق ناعماً وشيء [42أ] من الكسفرة المدقوقة ناعماً. ويصبغ الخل بيسير من الزعفران.

فصل في الطَّرِّيخ(1) وما يعمل منه

الوصف المشهور بين الناس أن يقلى بشيرج، وتكسر عيون البيض عليه. ومن ألوانه:

(1) كتب داود الجلبي: جاء في مفردات الطب المختار لجدي الأكبر محمد جلبي ملخصاً من كتاب ما لا يسع: (طريخ) اسم لسمك يجلب من بحيرة أرجيش يصطادونه في موسم لهم ويكثر في تلك البحيرة في ذلك الزمان. وهو كالشبر ملآن من بيض. يملح بعد صيده ويكبس في بركة ويترك برهة من الزمان ثم يخرج ويحمل إلى البلاد.. اهـ. وفي معجم البلدان لياقوت: =

(**مقلوبة الطريخ**) يؤخذ الطريخ فيقلى بالشيرج. ثم يخرج فيجعل في صحن حتى يبرد. ثم تقطع رؤوسه وأذنابه، وتخرج سلسلته، وتنقى عظامه وشوكه، ويبالغ في تنقيته مهما أمكن، ويفت لحمه ويشظى. ثم يذر عليه الكسفرة اليابسة والكمون والكرويا والدارصيني. ويكسر البيض ويرمى عليه ويخلطها به خلطاً جيداً. ثم يقلى بالشيرج في مقلى المقلوبة كما تقلى المقلوبة حتى يتورد جانباه ويرفع.

(**مُفَرَّكة**) وهي أن يقلى الطريخ، وينظف من العظام كما

= (بحيرة أرجيش) وهي بحيرة خلاط التي يكون فيها الطريخ... اهـ. أقول هي التي تسمى في زماننا بحيرة وان. وقال الأب انستاس إن الطريخ نوع من الرنكة Glupea harengus hareng وليس به، وأنه من اليونانية Tarixos (تاريخوس) أو (طاريخوس) ومعناه سمك مملح، لكن العرب خصّته بهذا الذي يجلب من أرمينية (راجع القزويني طبعة وستنفلد 2: 352). اهـ. أقول الذي يؤيد الأب أن الطريخ بالسريانية ܛܐܪܝܟܐ (طاريخو) وهو عين اللفظ اليوناني. ومما يؤيده أيضاً أن مؤلفي (فرانسزجه دن تركجه يه لغات طب) ترجموا Hareng بـ(طرخوز رينغه بالغي). فظاهر أن طرخوز محرفة عندهم بالتركية من طاريخوس وأنهم يعتبرونه الرنكة بعينها. وجاء في بحر الجواهر: «طريخ كأمير» وهو أقرب إلى اللفظ اليوناني. أما في القاموس فقد ذكرت وزان سكين. وأما صاحب كتاب الطبيخ هذا فقد وضع فوق الطاء فتحة وفوق الراء شدة. فأصبح عندنا ثلاثة قراءات لهذه الكلمة. ولقد غلط داود الأنطاكي بقوله في تذكرته إن الطريخ هو البطارخ أي بيض السمك. على أن بين طاريخوس وبطارخ وطريخ تقارب في اللفظ لا ينكر يدلُّ على اتحاد في الأصل. نظراً إلى أن الباء في بطارخ ليست أصلية بل هي حرف التعريف بالقبطية.

ذكرنا، وتذر عليه الأبازير، ويكسر فوقه البيض، ويقلى بالشيرج في مقلى كبير. ولا يزال يحرك حتى يتورد مثل المفركة التي تقدم ذكرها[1].

(طريخ محسي)[2] يقلى الطريخ بالشيرج، وتنقى عظامه كما تقدَّم، وترمى عليه الأبازير. ثم يؤخذ الخل الجيد ويداف بالرهشي [42ب] كما تقدم في عمل المالح. ويجعل في المقلى شيرجاً ويعاد الطريخ إليه، ويرمى عليه كف كسفرة صحاحاً، ثم يقلى قلياً ثانياً. ويلقى في الخل والرهشي. ويترك في المقلى يسير من الشيرج ويخلع ويسكب عليه. ومن أحب أن يجعل عليه لب جوز فعل وسمسم مقشور.

(1) في ما سبق.
(2) قد جُعل في قوام الحساء.

الباب السابع

في المخللات والأصباغ والمطيّبات

وهي أنواع كثيرة تستعمل بين الأطعمة لتغسل دهانتها من الفم وتشهي وتهضم الطعام وتمرىء الآكل. نذكر منها ما وقع عليه الاختيار باختصار كما قدمنا القول:

فصل: في المخللات

(نعنع مخلل) يؤخذ النعنع الطري الكبار الورق فينظف ورقه من عيدانه. ثم يغسل وينشف في الظل، وتُذر عليه الأفاويه الطيبة. ومن أحب أن يضيف إليه ورق كرفس وأسنان ثوم مقشر. ويجعل في برنية زجاج ويغمر بالخل الجيد ويصبغ بيسير زعفران ويترك إلى أن يشرب الورق حموضة الخل وتنقطع حدته ويستعمل [43أ].

(باذنجان مخلل) يؤخذ الباذنجان الأوساط فتقطع نصف أقماعه وورقه. ثم يسلق نصف سلقة في ماء وملح ويرفع وينشف من الماء. ثم يشق صليباً ويحشى بورق الكرفس الطري وطاقات يسيرة من نعنع وأسنان ثوم مقشرةً. ويعبَّأ بعضه على بعض في برنية زجاج ويذر عليه شيء من الأفاويه وأطراف الطيب مسحوقة

ناعماً، ويغمر بالخل الجيد ويترك إلى أن يستحكم نضاجه ويستعمل.

(لفت مخلل محلى) يؤخذ اللفت الأوساط ويقشر ثم يقطع قطعاً صغاراً. ثم يذر عليه يسير ملح، وينثر بعده شيء من أطراف الطيب والأفاويه ويمعك في ذلك باليد معكاً جيداً. ثم يؤخذ قدر الحاجة من الخل ويجعل في كل رطل أوقيتان من العسل. ويصبغ بقليل زعفران ويجعل على اللفت غمره من الخل والعسل ويحط في برنية زجاج ويسد رأسها إلى أن ينضج ويستعمل.

وأما ما لم يُحلَّ فإنه يقطع ويسلق في ماء وملح سلقةً خفيفةً ويذر عليه شيء من أطراف الطيب ويغمر بالخل، فإذا نضج استعمل [43ب].

(باذنجان محشي) صنعته أن يؤخذ الباذنجان فتقطع أقماعه وورقه ويسلق في ماء وملح سلقةً خفيفةً. ثم يخرج وينشف من الماء ويقطع قطعاً صغاراً ويذر عليه يسير ملح وشيء من الأفاويه وأطراف الطيب. ثم يؤخذ حب رمان جيد فيدق ناعماً ويمرس بخل جيد ويصفى ويرمى بثفله ويجعل ذلك الخل على الباذنجان المذكور ويخلط به. ثم يؤخذ لب جوز ولوز فيدق جريشاً ويجعل معه سمسم مقشور ويُحَمَّص. ثم يجعل في دست نحاس قليل شيرج فإذا غلى يلقى عليه اللوز والجوز والسمسم ويحرك تحريكة. ثم يلقى على ذلك الباذنجان مع الشيرج ويحط

في برنية زجاج ويذر على رأسها شيء من أطراف الطيب المسحوقة ناعماً ثم يستعمل بعد أيام.

وأما الخيار والقثاء والبصل وغير ذلك مما يراد تخليله فإنه يجعل في الخل حسب، حتى يلين وينضج ويستعمل.

فصل: في الصباغ

(باذنجان بلبن) يؤخذ الباذنجان الأوساط فتقطع أوراقه ونصف أقماعه [44أ] ويسلق في ماء وملح نصف سلقة جيداً. ثم يرفع وينشف جيداً ويطرح في اللبن والثوم. ويخلع الشيرج الطري بيسير من كمون وكسفرة ويلقى عليه. ويذر عليه شيء من أطراف الطيب والشونيز ويستعمل.

(قرع بلبن) يؤخذ القرع ويقشر ويرمى لبه وحبه ويقطع صغاراً. ثم يسلق في ماء وملح حتى ينضج، ويخرج من الماء وينشف. فإذا نشف جعل في اللبن الفارسي الذي قد خلط معه الثوم المدقوق ناعماً. ويذر عليه الشونيز ويستعمل.

(سلق بلبن) يؤخذ السلق الكبار الأضلاع، تقطع أطراف ورقه ويقطع قطعاً مقدار شبر ويغسل، ثم يسلق في ماء وملح حتى ينضج. ثم ينشف من الماء ويجعل في اللبن الفارسي والثوم ويذر عليه شيء من الشونيز ويستعمل.

(شيراز ببقول) هو صباغ طيب يشهي ويمري. وصنعته أن يؤخذ النعنع والكرفس وكراث البقل، فيخرط ورق الكرفس

والنعنع ويقطع الجميع بالسكين صغاراً [44ب] ويدق في الهاون. ثم يخلط بالشيراز خلطاً جيداً ويذر عليه يسير ملح قدر الحاجة وخردل مدقوق ناعماً ويذر على وجهه لب جوز مدقوق جريشاً ويستعمل. وإن لم يوجد الشيراز فيكون عوضه اللبن الماس(*) يصفى من الماء الذي يكون فيه ويخلط معه يسير لبن حامض ويُعمل.

(أسفاناخ(**) مطجن) يؤخذ الأسفاناخ فيقطع أسفل عروقه ويغسل. ثم يسلق في ماء وملح سلقةً خفيفةً وينشف من الماء. ثم يخلع الشيرج ويطرح فيه ويحرك إلى أن تفوح رائحته. ثم يدق يسير ثوم ويجعل فيه. ويذر عليه كمون وكسفرة يابسة ودارصيني مدقوق ناعماً، ويرفع.

فصل: في المطيبات

من ذلك: **(كامخ ريجال)**[1] يعمل منه أصنافاً على قانون

(*) في الأصل: الماس، والماست: هو اللبن بالفارسية ومثله باللغة الكردية والسريانية الدارجة، معجم الألفاظ الفارسية المعربة 146. (المحقق).

(**) هو الاسبيناخ أو السبانخ. (المحقق).

(1) كلتا الكلمتين من أصل فارسي. كامخ بفتح الميم معرب (كامه) جمع كوامخ. وريجال بجيم فارسية وهو المربى. حرّفتها الترك فقالت (رجل) بالتحريك وبجيم فارسية، وخصصتها لما ربي بالسكر أو العسل ونحوهما. وقد عربت كلمة ريجال بصورة ريصار جمع رواصير. وهو في الأصل ما ربي بالحوامض كالخل ونحوه. جاء في بحر الجواهر بعبارة فارسية: (مراد أطبا از رواصير جيزها باشد كه درسركه يرورده =

واحد؛ ويختلف بحسب ما يترك فيه من الحوائج. وصنعته أن يؤخذ أولاً ظرف يقطين كبير يابس قد نظف جميع ما في جوفه من شحمه وحبه. فينقع بالماء ساعتين، ثم ينشف جيداً. ويترك فيه خمسة أرطال لبن حامض [45أ] وعشرة أرطال لبن حلو، ورطل ونصف رطل ملح مسحوق ناعماً، ويحرك. ثم يغطى رأسه ويترك أياماً في الشمس الحارة. ويبدأ في عمله في حزيران، أول القيظ. ثم يطرح عليه بكرة كل يوم ثلاثة أرطال لبن حلو، ويحرك بكرة وعشية، وكلما نقص يزاد لبن إلى أول آب. ويؤخذ ورق نعنع وشونيز وأسنان ثوم مقشرةً، تطرح فيه ويحرك. ويزاد لبن حلو عند نقصانه على العادة إلى نصف أيلول. ويغطى رأسه إلى أول تشرين. ثم يرفع من الشمس حتى يجمد ويستعمل.

وأما أنواعه فمنه ساذج لا يجعل فيه حوائج البتة. ومنه لون آخر يجعل فيه شونيز وثوم. ولون آخر يجعل فيه أوراق الورد اليابسة الحمراء(*) مقطوعة الأقماع.

(زيتون مبخر) يؤخذ الزيتون عند إدراكه. فمن أحب أخذه أخضر، ومن أحب أخذه أسود. والأخضر للبخور أطيب. فيرض ويجعل عليه ملح بقدر الحاجة. ويقلب في كل يوم إلى أن تزول مرارته. ثم يجعل على طبق من عيدان مشبك [45ب]

= كنند مانند وباذنجان وغيره) ومعناه مراد الأطباء بالرواصير أشياء تربى بالخل كالبصل والباذنجان وغيرهما.

(*) في المخطوط «أوراق الورد اليابسة الأحمر». (المحقق).

يوماً وليلة حتى ينشف من المائية التي فيه. ثم يدق الثوم المقشر والسعتر اليابس ناعماً ويؤخذ منه قدر درهم ونواة زيتونة وقطنة مغموسة في الشيرج وقدر درهم لب جوز ويترك على نار هادئة يجعل ذلك عليها. ثم يجعل الطبق المشبك الذي فيه الزيتون على كانون قد طرح فيه هذا البخور الموصوف ويسد بابه، ويطبق على الزيتون قدح أو طبق لئلا يخرج البخار منه. ويحرك مراراً حتى يدور البخور فيه ويبقى نهاراً كاملاً. ثم يرفع ويطرح عليه شيرج ولب جوز مدقوق جريشاً وسمسم مقشور محمص والثوم والسعتر المدقوق ناعماً ثم يخلط بذلك جميعه جيداً. ويترك في برنية زجاج أو فخار مدهونة أياماً مغطى، ثم يستعمل.

(خل وخردل) يؤخذ اللوز الحلو فيقشر ويدق ناعماً ثم يربى بالخل الثقيف حتى يرق. ويدق الخردل ناعماً ويخلط به حسب الإرادة مع يسير من أطراف طيب ويستعمل.

(ملح مُطَيَّب) يؤخذ الملح الأندراني الحجارة الكبار، [46أ] ويجعل في جرة فخار جديدة، ويسد رأسها. ثم تترك في تنور حار يوماً كاملاً وتخرج منه. فإذا برد يطحن طحيناً ناعماً. ثم تؤخذ الكسفرة والسمسم والشونيز والشهدانج(1) والخشخاش والكمون والرازيانج(*) وورق الحلتيت والأنيسون، يحمَّص

---

(1) بزر أو حب القنب.

(*) هو نوع من الانيسون وذكر الأطباء أن منه البستاني والبري والشامي، والشامي هو الأنيسون. (المحقق).

الجميع ويخلط به وقد يصبغ الملح بعد طحنه بأن يجعل في ماء فيه زعفران يوماً وليلةً، ثم ينشف من الماء ويعاد طحنه. وقد يصبغ كذلك بماء السماق أو بالأسريقون[1] ومن أراده أخضر بماء السلق.

(باقلى بخل) يؤخذ الباقلى الأخضر عندما يخشن فيقشر قشره الفوقاني. ثم يسلق في ماء وملح إلى أن ينضج. وينشف ويذر عليه شيء من الكرويا والدارصيني المدقوق ناعماً ويسكب عليه شيء من الشيرج. ثم يجعل عليه غمره خل جيد ويستعمل.

---

(1) جاء في الأصل أسريقون وهو الأسرنج Minium من مركبات الرصاص، والإسرنج صبغ أحمر مصنوع من حرق الآنك وهو القصدير والقلى وهو مركب من سُرخ وآنك.

الباب الثامن

في الجواذيب والأخبصة
وما يجري مجراها

(جوذاب الخبز) يؤخذ لباب الخبز المختمر فينقع [46ب] في ماء أو في لبن حليب حتى يختمر. ويجعل تحته وفوقه السكر واللوز المدقوق ناعماً ويصبغ بالزعفران، ويترك على النار إلى أن تفوح رائحة نضاجه ويحرك. ثم يرفع ويذر عليه عند غرفه السكر المطيب المسحوق ناعماً.

(جوذاب القطائف)[1] تؤخذ القطائف المحشوة باللوز والسكر المقلو، فتعبَّأ في دست بين رقاقتين وتجعل تحت الدجاج. ويجعل بين كل سافين سكر ولوز مقشر مدقوق ناعماً مطيب كحشو القطائف ويصب عليه الشيرج الطري. ومن أراد جعل عليه لبن حليب وزاده سكراً. فإذا نضج وفاحت رائحته يرفع.

(جوذاب خبز القطائف) يؤخذ من خبز القطائف حسب الحاجة، ويرش في الدست قليل ماء ورد، ويبسط فيه الخبز سافات، بين كل سافين اللوز والسكر أو الفستق المدقوق ناعماً. ويرش عليه ماء ورد. فإذا كمل الخبز في الدست يُصبّ عليه

(1) سيأتي ذكر القطائف في الباب العاشر.

قليل شيرج طري ويغمر بالجلاب. ثم يُعَلَّق عليه الدجاج السمين المصبوغ بالزعفران [47أ]. فإذا نضج رفع.

وقد يعمل بالقطائف الصغار المحشوة على هذا الوجه.

(جوذاب الخشخاش) يؤخذ من السكر النقي رطلين فيعمل جلاباً رقيقاً، ثم يطرح عليه ربع سميذ ونصف ربع خشخاش، ويصبغ بالزعفران ويعقد. ومن الناس من يجعل عليه عسلاً. فإذا انعقد جعل بين رقاقتين، وعلق عليه الدجاج السمين المزعفر.

(جوذاب خبيص اللوز)[1] يؤخذ خبيص اللوز ويعمل على هذا الوصف.

(جوذاب التمر) يؤخذ من التمر أربعة أرطال وعشرة أرطال ماء ويجعل في دست، ويوقد تحته حتى ينضج. ثم يمرس باليد مرساً جيداً ويصفى على منخل. ثم يرد إلى الدست، ويطرح عليه نصف رطل سكر وربع رطل عسل ونصف درهم زعفران ورطل لباب الخبز المفتوت ورطل شيرج وربع رطل جوز مقشر. ويحرك حتى يقارب النضج. ويعبأ بين رقاقتين. وقد يزيَّن باللوز فيكون عصيدة التمر، وقد يعمل بغير سكر ولا عسل.

(جوذاب الرطب) يؤخذ [47ب] دست نحاس مبيَّض، فيرش فيه قليل ماء ورد. ثم يبسط فيه رقاقة ويصف عليها من

---

(1) انظر خبيص اللوز في الفصل الآتي.

الرطب الجني الخاستوي(*) فرشةً، ثم ينثر عليها لب فستق ولوز مدقوق ناعماً وخشخاش محمص فرشةً. ثم يعاد الرطب وفوقه كما ذكر إلى أن يبقى من الدست نصفه. وتكون الفرشة الفوقانية من اللوز والفستق. ثم يسكب عليه قدر نصف رطل جلاب وأوقية ماء ورد قد أرمي فيه نصف درهم زعفران ويغطى برقاقة، ويعلق عليه دجاج سمين قد حشي جوفه بالسكر واللوز والفستق المعجون بماء الورد المطيب ويزعفر باطنه وظاهره. فإذا استحكم نضاجه رفع.

(صفة جوذاب آخر) يؤخذ لباب الخبز السميذ فيفرك باليد فركاً جيداً، ثم يجعل في دست نحاس مبيض، ويخلط به اللوز والفستق المدقوقين ناعماً ويسير من خشخاش محمص، ويصب عليه أوقية ماء ورد قد أُديف به ثلث درهم زعفران، ويطرح عليه غمره جلاب. ومن أراد طرح عليه سكراً أو عسلاً محلولاً ويعلق عليه دجاج [48أ] سمين محشو كما تقدم ذكره إلى أن ينضج. ويرفع ويستعمل.

وطريق تعليق الدجاج على الجواذيب هو أن يعلق في التنور ويرصد، فإذا قارب أن يجري دهنه طرح الجوذاب تحته.

فصل: في الأخبصة

(صفة خبيص) يؤخذ لب خبز سميذ مفروك كالفتيت

(*) هو التمرالخستاوي باللهجة العراقية. (المحقق).

نصف رطل وشيرج ربع رطل، يجعل الشيرج في دست نحاس مبيض ويغلى وينثر عليه الخبز المذكور قليلاً قليلاً ويحرك على نار هادئة. ثم يلقى عليه سكر نقي مدقوق منخول(*) ويحرك ويترك رطباً ويغرف وينثر عليه السكر.

(صفة أخرى) يؤخذ رطل شيرج ويطرح عليه نصف رطل ماء ونصف درهم زعفران وربع رطل من الدقيق السميذ ويداف بأوقية ماء ورد ورطل عسل في موضع واحد ويغلى ويحرك باسطام(**) حتى يطلق الدهن. ومن أراد طرح فيه كفاً من الخشخاش وخمسة دراهم فستق مقشر. ويغرف ويجعل تحته وفوقه السكر المدقوق ناعماً.

(صفة أخرى) يؤخذ رطل شيرج ويجعل عليه [48ب] من الدقيق السميذ المحمص رطل، ويغلى ويحرك حتى تفوح رائحته. ثم يطرح عليه ثلث رطل سكر محلول أو عسل أو دبس ثم يطبخ بنار هادئة ويحرك باسطام حتى يقذف دهنه ويرفع. فإن كان سكرياً جعل تحته وفوقه السكر المدقوق المطيب بالكافور.

(خبيص اللوز) يؤخذ لوز حلو مقشراً مدقوق ناعماً رطل وثلاثة أرطال سكر. يجعل السكر في دست ويذوَّب بأوقيتين من

(*) في المخطوط «سكراً نقياً مدقوقاً منخولاً». (المحقق).

(**) هو المغرفة، وقد جاء تفسير اللفظة عند أدي شير إلا أنه لم يذكر هذا المعنى بالضبط، انظر: معجم الألفاظ الفارسية المعربة 84 ـ 85، وربما يعني ما يُسمّى في العراق: الجفجير بالجيم الفارسية. (المحقق).

ماء ورد(*). فإذا ذاب وبدأ بالانعقاد طرح عليه اللوز المدقوق وحرك حتى ينضج. ويغرف ويجعل تحته وفوقه السكر المدقوق ناعماً. وقد يعمل بدقيق فيجعل على الرطل السكر أوقيتين دقيقاً، ويساق في العمل السياقة المذكورة.

(خبيص القرع) يقشر القرع وينظف من حبه ويسلق جيداً. ثم يجعل على طبق مشبك ويسحق في هاون حجر ويعصر باليد. فإذا طرح الشيرج في الدست وغلى وطرح بعده الدقيق، يطرح بعد ذلك القرع معه. ثم يسقى بالجلاب إلى أن ينعقد [49أ] ويرفع.

(خبيص الجزر) يؤخذ الجزر فيقشر ويسلق ويخرج خشبه من جوفه ثم يقطع صغاراً ويسحق ويساق السياقة المذكورة في خبيص القرع.

(*) في المخطوط «بأوقيتين ماء ورد». (المحقق).

الباب التاسع

في ذكر الحلاوات وأصنافها

من ذلك:

(حلواء يابسة) صنعتها أن يؤخذ السكر فيحل بالماء ويغلى إلى أن ينعقد. ثم يخرج من الدست فيجعل على بلاطة ناعمة حتى يفتر حره. ثم يضرب وتد حديد له رأس ناعم ويلقى عليه. ولا يزال يمد باليد ويعاد إلى الوتد كذلك إلى أن يبيَّض. ثم يطرح على البلاطة، ويعجن به الفستق، ويقطع سيوراً وشوابير[1] ومن أراد صبغه ألواناً بالزعفران أو

(1) شوابير جمع شابورة. لم تذكرها معاجم اللغة، وذكرها دوزي ولكن لم يعرف أصلها ولا معناها. وقد حقق الأب أنستاس معناها. وخلاصة تحقيقه أنها في الأصل ضرب من تحذيف شعر الجبهة كان معروفاً في عهد العباسيين، كان يتخذه الرجال والنساء، وأغلب متخذيها من الذكور المخنثون. والكلمة آرمية من ܫܐܒܘܪܬܐ (شابورتا) بباء فارسية. ومعناها الحسن والجمال والتحسين والتجميل. قال الجاحظ في ذم أخلاق الكتاب ص42: «يتوهم الواحد منهم إذا عرض جبته، وطول ذيله وعقص على خده صدغه، وحذف الشابورتين على وجهه، إنه المتبوع ليس التابع...» وقال أبو الفداء في تقويم البلدان: «ولأصحاب جغرافيا اصطلاح في تعريف البحور، فيقولون: يمتد كالقوارة، وكالشابورة، وكالطيلسان ونحو ذلك» (ص19 س9). وكانت الشابورة تحذف على شكل العدد 7 فتسيل على وسط الحاجب. فكان شابورتان =

بالأسرنج[1] وقد يُلَتُّ منه شيء باللوز المقشر أو بالسمسم أو الخشخاش.

(صابونية) عملها أن يحلّ السكر ثم يرفع من الدست ويجعل في إناء. ثم يطرح الشيرج. فإذا غلى طرح عليه بعض الجلاب ولكل رطل سكر أوقية ونصف أوقية عسل ويحرك. فإذا [49ب] قارب الانعقاد حُلَّ النشا بماء وألقي عليه وحرك. ثم لا يزال يَسقِّيه باقي الجلاب إلى أن ينعقد. ثم يطرح عليه لوز مقشر مدقوق ناعماً. فإذا استحكم نضاجه غرف في صحن وبسط ونثر عليه السكر المدقوق ناعماً المطيب.

(فستقية) تعمل على الوجه المقدم ذكره؛ إلا أنه يجعل عوض اللوز الفستق. وتترك على النار فضل ساعة. ثم تبسط على بلاطة ناعمة. فإذا بردت قطعت شوابير، وينثر عليها السكر المدقوق ناعماً. وتسمى أيضاً المُقَرَّضَة.

(مكشوفة) صنعتها أن يؤخذ من السكر واللوز أو الفستق والعسل والشيرج أربعة أجزاء سواء. ويدق السكر واللوز ويخلطان معاً. ويؤخذ من الزعفران قدر ما يصبغه يُداف بماء ورد. ثم يطرح الشيرج في الدست حتى يغلي ويفور. ويجعل

= لكل طرف شابورة. ثم اتخذ بعضهم بعد ذلك شابورة واحدة تسيل على الفسحة التي بين الحاجبين ـ أقول فقصد المؤلف هنا بقوله يقطع سيوراً وشوابير، أنه يقطّع على هيئة مستطيلات ضيقة ومثلثات. فإن شكل الشابورة مثلث كما ذكر آنفاً.

(1) هو السيلقون وقد مرّ.

العسل عليه ويحرك إلى أن تظهر رغوته. ويطرح السكر واللوز على العسل ويواصل تحريكه على نار هادئة إلى أن يقارب الانعقاد، [50أ] ويرفع.

(لوزينج) يؤخذ رطل سكر فيسحق ناعماً. ويؤخذ ثلث رطل لوز مقشر فيسحق أيضاً ناعماً ويخلط مع السكر ويعجن بماء الورد. ثم يؤخذ من الخبز المرقق كخبز السنبوسج، وإن كان أرق فهو أجود، فيبسط الرغيف من ذلك الخبز ويجعل عليه اللوز والسكر المعجون ثم يطوى كالسير ويقطع قطعاً صغاراً ويصف. ويخلع الشيرج الطري حسب الحاجة ويجعل عليه. ثم يغمر بالجلاب الذي قد أديف عليه ماء الورد، وينثر عليه الفستق المدقوق ناعماً.

(فالوذج) يؤخذ رطل سكر وثلث رطل لوز، فيُدق الجميع ناعماً، ثم يطيب بالكافور. ويؤخذ ثلث رطل سكر فيذاب بنصف أوقية ماء ورد على نار هادئة ثم يرفع. فإذا فترت حرارته يُطرح عليه السكر واللوز المدقوق ويُعجن به. فإن احتاج إلى تقوية يُزاد سكر ولوز. ثم يعجن عجناً قوياً ويعمل منه أوساطاً وبطيخاً وشوابير وغير ذلك. ثم يصف في صحن أو طبق ويستعمل [50ب].

(مُكَفَّن)(1) يؤخذ رطل سكر وثلث رطل لوز أو فستق فيدق الجميع ناعماً ويعجن بماء الورد عجناً قوياً. ثم يطرح في

---

(1) بصيغة اسم المفعول.

الدست أوقية شيرج. ويحل نصف رطل سكر فيعمل جلاباً. فإذا غلى الشيرج طرح عليه ثلث الجلاب. ويواصل تحريكه. ثم يطرح عليه أوقية نشا محلول بماء. ولا يزال يحرك حتى ينعقد. ثم يطرح على بلاطة ناعمة حتى يبرد. ويبسط قطعاً صغاراً مربعةً قدر الكف. ثم يجعل عليها شيئاً من ذلك السكر واللوز المعجون، ويلف على هيئة الأوساط، ثم يذر عليه السكر المطيب ويرفع.

(بَرَد)[1] صنعته أن يؤخذ الدقيق السميذ الفائق ويعجن رقيقاً ويترك حتى يختمر. ثم ينصب الدست على النار ويجعل فيه شيرج. فإذا غلى يُغرف من ذلك العجين بمغرفة مشبكة وتُحرَّك على الشيرج برعدة بحيث كلما نقطت من العجين نقطة في الشيرج جمدت، وكلما نضج شيء بعد شيء يُغرف بمشبكة أخرى حتى ينشف من الشيرج. ويؤخذ قدر [51أ] الحاجة عسل فيذوب بماء ورد ويجعل على النار حتى يغلي ويصير له قوام. ثم ينزل من على النار ويُساط وهو في الدست حتى يبيَّض. ثم يُرمى البرد عليه، ويجعل على بلاطة ناعمة مدهونة، ويجمع على هيئة القالب، ثم يقطع قطعاً ويستعمل.

(سمك وأقراص) يؤخذ رطل ونصف رطل سكر ونصف رطل لوز حلو مقشور فيدق ناعماً ويطيَّب بيسير من المسك. ويؤخذ من العسل الجيد النقي نصف رطل فيجعل في الدست

---

(1) بفتح الباء والراء.

مع أوقية ماء ورد حتى يغلي ويرمي رغوته. ثم تُحلُّ أوقية نشا بماء ورد وتجعل على العسل ويحرك ساعة حتى يبدأ بأن يصير له قوام. ثم يلقى عليه السكر واللوز المدقوق ويضرب باسطام ضرباً جيداً حتى ينعقد. ثم ينزل من على النار ويترك على بلاطة ناعمة حتى تفتر حرارته. ثم يعمل منه سمكاً وأقراصاً في قوالب من خشب منقوشة قد عملت لذلك بالقصد. ويصف السمك في صحن والأقراص من حوله. وقد يعمل من هذا دجاجاً وخرفاناً وغير ذلك من التماثيل جميعه بالقالب على نحو ما يراد.

وقد يؤخذ [51ب] الفستق المقشور فيجعل على وجه الأقراص المذكورة. ومن أراد صبغ السمك بشيء من الزعفران المداف بماء الورد.

الباب العاشر

في عمل الخشكنانج[1] والمطبق[2] والقطائف وما يجري مجرى ذلك مما يخالطه الدقيق

(1) بضم الخاء وسكون الشين والكاف وفتح النونين.
(2) بضم الميم وسكون الطاء وفتح الباء.

(**خشكنانج**) هو أن يؤخذ الدقيق السميذ الفائق ويجعل على كل رطل ثلاثة أواقي شيرج، ويعجن عجناً قوياً، ويترك حتى يختمر. ثم يقرَّص مستطيلاً، ويجعل في وسط كل واحدة بمقدارها من اللوز والسكر المدقوق المعجون بماء الورد المطيب ثم تجمع على العادة ويُخبز في الفرن ويُرفع.

(**مطبق**) يعمل من عجين مثل عجين الخشكنانج، إلا أنه يجعل على كل رطل من دقيقه أربع أواقي شيرج. ويجعل في وسطه، إذا عمل أقراصاً وخبزاً منقوشاً بقالب خشب قد عمل بالقصد، بين كل قرصين قدر الحاجة من الحلواء الساذجة وهي الخالية من اللوز والفستق، القليلة الشيرج [52أ].

(**أرنين**[1] **وخبز الأبازير**) الأرنين، عمله أن يجعل على الرطل من الدقيق ثلاث أواقٍ من الشيرج الطري؛ ثم يعمل أقراصاً، ويجعل في جوفها اللوز أو الفستق والسكر المدقوق

---

(1) بضم الألف وسكون الراء وكسر النون الأولى. هكذا وجدتها مشكلة في الأصل والأرنين حسب ما عرفه هنا يكون ما يسمى في زماننا بال(كليجة)، وإن اختلف عملها الآن قليلاً عما ذكر.

ناعماً المطيب، وتجمع وتختم. وليكن لها قالباً(*) كالحق. ثم يخبز في الفرن.

وفي الناس من يأخذ من التمر قدر الحاجة فينزع نواه ويعجنه بشيء من ماء الورد والسمسم والخشخاش المحمص ويُجعل في جوفه.

وأما خبز الأبازير فهو أن يجعل على الرطل من الدقيق أربع أواقي شيرج ونصف ربع من السمسم المقشور ويعجن جيداً ثم يخبز في الفرن ويرفع.

(أقراص مكللة) صنعتها أن يؤخذ من الدقيق الفائق قدر الحاجة فيعجن متوسطاً بين الرقة والثخانة ويترك حتى يختمر. ثم يؤخذ السكر والفستق فيدق هذا ناعماً ويعجن بجلاب ويطيب ويعمل أقراصاً لطافاً، ويلبس من ذلك العجين، ويخبز في الفرن. ويؤخذ نصف رطل سكر فيحل بأوقية ماء ورد. ثم يُدَقُّ نصف رطل سكر ويذر على السكر [52ب] المحلول. ولا يزال يحرك حتى يصير له قوام. ويفرغه في إناء. ثم تغمس تلك الأقراص فيه وهو يجمد عليها. ثم يذر عليها سكر مدقوق ناعماً مطيب، وتترك حتى تبرد وتستعمل.

(قطائف) هو ألوان: فمنه المحشو وهو الذي يُخبز مطاولاً ويجعل فيه اللوز والسكر المدقوق ناعماً ويُطوى

(*) في المخطوط «قالب». (المحقق).

ويُصَفُّ، ويلقى عليه الشيرج والجلاب وماء الورد والفستق المدقوق ناعماً.

ومنه المقلو وهو الذي يخبز أقراصاً ويجعل فيها اللوز والسكر المدقوق ناعماً المعجون بماء الورد. ثم تطوى وتقلى بالشيرج وتخرج منه فتغمس في الجلاب وترفع.

ومنه الساذج وهو الذي يُجعل في صحن ويسكب عليها الشيرج ثم الجلاب وماء الورد والفستق المدقوق ناعماً.

(أقراص مكررة)[1] يؤخذ دقيق سميذ فيعجن رقيقاً ويترك حتى يختمر. ويؤخذ رطل سكر وثلث رطل لوز. فيدق هذا ناعماً ويعجن بماء ورد وجلاب قوياً ويعمل منه أقراصاً لطافاً. ثم تلبس من ذلك العجين وتُقلى في الشيرج. وتخرج منه فتغمس في الجلاب وترمل في سكر مدقوق. ثم تعاد إلى العجين كذلك [53أ] ثلاث مرات. ثم يذر عليها السكر المدقوق ناعماً المطيب وترفع.

(فطائر) هي عجين يعمل رقيقاً ثم يقلى بالشيرج في المقلى أقراصاً ويخرج يغمس في الجلاب ويذر عليه السكر.

(مبحثرة)[2] يؤخذ لباب الخبز السميذ، يفرك باليد فركاً جيداً ثم يخلط معه اللوز والفستق المقشرين المحمصين المدقوقين. ويذر عليه يسير سكر. ويخلع الشيرج ويلقى عليه. ثم يغمر بعد ذلك بالجلاب الحار وماء الورد ويرفع.

---

(1) بصيغة اسم المفعول.

(2) بصيغة اسم المفعول.

(**لقم القاضي**) هذا اللون يكون في عجينه قوة. وإذا اختمر يؤخذ قدر البندقة فتقلى في الشيرج(*) ثم تغمس في الجلاب ويذر عليها السكر المدقوق ناعماً.

(**رطب معسل**)[1] يؤخذ الرطب الجني الفريق فيبسط في الظل والهواء يوماً. ويؤخذ فينزع نواه، ويجعل عوض كل نواة لوزة مقشرة. ثم يؤخذ لكل عشرة أرطال رطب رطلان عسل فيغلى على النار بأوقيتي(**) ماء ورد ونصف درهم زعفران. ثم يلقى الرطب فيه ويحرك ساعةً. ثم يرفع حتى يبرد. فإذا برد يُذر عليه السكر المدقوق ناعماً المطيب بالمسك [53ب] والكافور والسنبل(***). ويجعل في براني زجاج، ويذر على رؤوسها من ذلك السكر المدقوق المطيب، وتغطى ولا تفتح حتى يبرد الزمان وتدخل كوانين(****).

(*) هو زيت السمسم، وما زال معروفاً بهذا الاسم في العراق. (المحقق).

(1) بصيغة اسم المفعول.

(**) في المخطوط «بأوقيتين ماء ورد». (المحقق).

(***) السنبل كقنفذ نبات طيب الرائحة ويسمى سنبل العصافير والريحان الهندي وأجوده السوري ما جلب من سورا بلدة بالعراق، والسنبل الرومي الناردين، تاج العروس 7/ 383 وذكر خواص السنبل الطبية. (المحقق).

(****) أما شهور كانون الأول والثاني أو الكانون الذي يشعل فيه النار ويُسمّى في العراق: المنقلة، وقد وردت اللفظة في شعر الحطيئة:

أغربالا إذا استودعت سراً ... وكانونا على المتحدثينا

(المحقق).

(**صفة عمل رطب في غير أوانه**) يؤخذ القسب(*) الكبار الذي لم تقلع أقماعه. وتؤخذ بطيخة رقي(**) خضراء، فيُقَوَّر رأسها على قدر اليد، ثم يُخرج لبها دون الماء. ويترك فيها من ذلك القسب قدر الحاجة ويعاد رأسها إليها وتترك يوماً وليلةً، ثم يخرج منها وكأنه الرطب الجني.

(**حيس**)(1) يؤخذ الخبز النقي اليابس أو الكعك ويدق جيداً. وليكن منه رطل ومن التمر الآزاذ أو المكتوم نصف وربع رطل، وليكن منزوع النوى، ومن لب اللوز والفستق المدقوقين ثلاث أواقٍ. ويمرس الجميع باليد مرساً جيداً قوياً. ثم يخلع من الشيرج أوقيتين وتسكب عليه. ولا يزال يمعك باليد حتى يختلط. ويعمل منه كباب وترمل في السكر المدقوق ناعماً. ومن أراد جعل عوض الشيرج سمناً، وهذا يصلح للمسافرين [54أ].

(**شوابير**) يؤخذ مقلى مدور قائم الجانب، ويلقى فيه قدر أوقيتي(***) شيرج. فإذا غلى يطرح عليه قدر ثلاث أواقٍ عسلاً. ثم يؤخذ نصف رطل دقيق سميذ فيخلط به من اللوز المحمص والفستق والبندق المقشر المدقوق ناعماً أوقيتين وسكر مدقوق ناعماً أوقيتين، ثم يذر على العسل ويحرك إلى أن ينعقد وتفوح

(*) هو التمر اليابس، ويُسمّى في العراق: الجسب. (المحقق).

(**) العراق وهو البلد الوحيد الذي يستعمل هذه اللفظة حتى الآن، لأن البطيخ الأحمر يسمى: حبحب أو دلّاح في غير العراق. (المحقق).

(1) جاءت في الأصل (هيس) بالهاء.

(***)في المخطوط «أوقيتين شيرج». (المحقق).

رائحته. وإن احتاج إلى تقوية زاده من الدقيق الموصوف. ثم يرفع حتى يبرد ويقلب على بلاطة ناعمة، ويقطع شوابير وتغمس في الجلاب. ثم يذر عليها السكر المدقوق ناعماً المطيب، وترفع.

(صفة عمل الكُبُولاء)[1] وهي التي تسمى: عصيدة، يحمص من الدقيق السميذ ثلاثة أرطال وترفع. ثم ينصب الدست على النار ويطرح فيه ثلاث أواقي شيرج وربع أوقية كمون صحيحاً. فإذا غلى وفاحت رائحته، يُصب عليه قدر رطلين ماءً ويغلى ساعةً. ثم يطرح عليه أوقيتين أرز مغسول. فإذا غلى ونضج الأرز يُطرح عليه الدقيق، ويكون طرحه ذراً، ويواصل تحريكه باسطام. فإذا انتهى الدقيق يسقيه الشيرج [54ب] قليلاً نحو من أوقية. فإذا انعقد واستحكم نضاجه وفاحت رائحته يُرفع من على النار. وتدهن الأواني بالشيرج ويُغرف ويُجعل على وجهه الشيرج المغلي ولب الجوز والفستق المدقوقين ناعماً والسمسم المقشر المحمص. وبعده يجعل عليه الجلاب أو العسل ويؤكل. ومن أراد جعل على وجهه عوض الشيرج السمن.

(صفة عمل المري): فوذج ودقيق من كل واحد خمسة أرطال، يعجن عجناً جيداً بغير خمير ولا ملح، ويخبز ويجفف، ويدق هو والفوذج ناعماً، ويعجن في أجانة خضراء مع ثلثيه ملح، ويجعل في الشمس أربعين يوماً في حر الصيف ويعجن

(1) بفتح الكاف وضم الباء.

كل يوم بكرة وعشية ويرش عليه الماء. فإذا اسود جعل في برنية. ويصب عليه مثله ماء ويترك أسبوعين ويحرك طرفي النهار. فإذا أخذ في الغليان ترك حتى يسكن. فإذا سكن صفي وأُعيد الثفل إلى الأجانة، ويترك في الشمس أسبوعين. وليكن عليه مثله ماء. ثم يحرك طرفي النهار. ثم يصفى على المري الأول. ويجعل معه دارصيني وزعفران وبعض الأفاويه الطيبة.

فوذج دقيق حنطة أو شعير يعجن يابساً بماء حار من غير خمير ولا ملح ويقرص ويثقب في وسطه ثقب ويلف في ورق التين ويكبس في برنية ويترك في الظل حتى يعفن ثم يخرج ويجفف.

تمّ كتاب الطبيخ والحمد لله دائماً، كتبه لنفسه محمد بن الحسن بن محمد بن الكريم الكاتب البغدادي المفتقر إلى رحمة الله جلَّ وعلا في العشر الآخر من ذي الحجة سنة 623 للهجرة وحسبنا الله وحده، اللهم صلِّ على سيدنا محمد النبي وآله وصحبه وسلم [55أ].